

OWNER'S MANUAL

BLACKSTONE PATIO OVEN

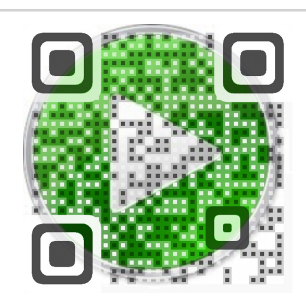
MODEL# 1575



Manuel De L'Utilisateur En Français
Page 29

Manual Del Usuario En Español
Página 57

1-AA Battery required for ignitor (not included)



VIDEO ASSEMBLY

Watch an actual BLACKSTONE Patio Oven assembly. Use a QR code app and scan the QR code above. You will be taken to the Patio Oven resource page.

www.blackstoneproducts.com/patio-oven

FOR OUTDOOR USE ONLY



Please read manual carefully before assembly
Retain this manual for future reference

North Atlantic Imports LLC | 513 W. 2500 N. North Logan, UT 84321 | www.blackstoneproducts.com

<table>
<tr>
<td>

 DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance immediately.
2. Extinguish any open flame.
3. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

</td>
<td>

 WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

</td>
</tr>
</table>

WARNING:

Before proceeding, make certain that you understand the IMPORTANT INFORMATION section of this manual.

Hazardous fire or explosion may result if instructions are ignored.

It is the consumer's responsibility to see that the Patio Oven is properly assembled, installed and maintained. Failure to follow the instructions in this manual could result in bodily injury and/or property damage.

FOR YOUR SAFETY IF YOU SMELL GAS:

1. Turn off gas supply at tank.
2. Extinguish all open flames; do not operate any electrical appliances.
3. Ventilate the area.
4. Check for leaks as detailed in this manual.

PRECAUTIONS:

1. Leak test all connections after each tank refill.
2. Never check for leaks with a match or open flame.
3. Do not store gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
4. Any LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
5. Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
6. Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
7. If the information in the above two statements is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
8. Do not operate Patio Oven any closer than 36 inches from any combustible construction, including walls and ceilings.
9. Do not use this appliance under overhead combustible surfaces.
10. The regulator used in this unit is ZHENDAR T3. If this regulator fails, it must be replaced with the exact model and must only be replaced by a professionally licensed, authorized dealer.





DANGER



If you smell gas:
1. Shut off gas to the appliance immediately.
2. Extinguish any open flame.
3. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.



WARNING



1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP Tank not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

Call the BLACKSTONE Patio Oven Information Center for Help and Parts

Missing Parts? Assembly Questions? Operation Problems?
Before returning Patio Oven to store, call:
USA (435) 252-3030 | Canada (801) 656-2041
or email us at **support@blackstoneproducts.com**

Model Number ______________________

Serial Number ______________________

Date Purchased ______________________

To Installer/Assembler: Leave these instructions with consumer.
To Consumer: Keep this manual for future reference.



CAUTION



Some parts may contain sharp edges, especially as noted in these instructions.
Wear protective gloves if necessary.



CAUTION



For residential use only. Do not use for commercial cooking.

Installation Safety Precautions

- Use Patio Oven, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
- Patio Oven installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- Patio Oven is not for use in or on recreational vehicles and/or boats.
- This Patio Oven is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.

Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.



DANGER



DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.



WARNING



WARNING: Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.



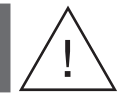
CAUTION



CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING



WARNING: This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. (California law requires this warning be given to customers in the State of California.)
For more information: www.watts.com/prop65



TABLE OF CONTENTS

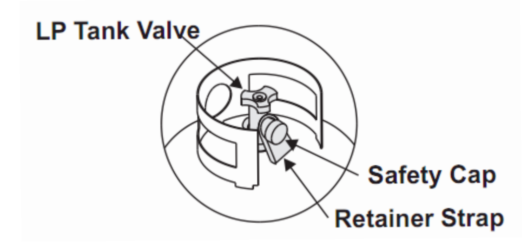
 **DANGER** 

- NEVER store a spare LP cylinder under or near the appliance or in an enclosed area.
- Never fill a cylinder beyond 80 percent full.
- If the information in the two points above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
- An overfilled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire with risk of property damage, serious injury or death.
- If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder and appliance, and call your fire department.

LP Tank Removal, Transport And Storage

- Turn OFF all control knobs and LP tank valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Lift LP tank wire upward off of LP tank collar, then lift LP tank up. Install safety cap onto LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.



- A disconnected LP tank in storage or being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store an LP tank in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP tank inside a vehicle that may become overheated by the sun.
- Do not store an LP tank in an area where children play or have access.

LP Tank

• The LP Tank used with your Patio Oven must meet the following requirements:

- LP Tanks must be constructed and marked in accordance with specifications for LP Tanks of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada,
  CAN/CSA-B339, tanks, spheres and tubes for transportation of dangerous goods. Transport Canada (TC). See LP Tank collar for marking.
- LP Tank valve must have:
- Type 1 outlet compatible with regulator or Patio Oven.
- Safety relief valve.
- UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. Use only LP Tanks equipped with this type of valve.



OPD Hand Wheel

- LP Tank must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP Tank valve. Always keep LP Tanks in upright position during use, transit or storage.



LP Tank in upright position for vapor withdrawal

LP (Liquefied Petroleum Gas)

- LP gas is nontoxic, odorless and colorless when produced.
- For Your Safety, LP gas has been given an odor (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.
- LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

LP Tank Filling

- Use only licensed and experienced dealers.
- LP dealer must purge new tank before filling.
- Dealer should NEVER fill LP Tank more than 80 percent of LP Tank volume. Volume of propane in tank will vary by temperature.
- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP Tank valve and call local LP gas dealer for assistance.
- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from LP Tank, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under “Gas Companies” for nearest certified LP dealers.



LP Tank Exchange

• Many retailers that sell Patio Ovens offer you the option of replacing your empty LP tank through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their tanks. Exchange your tank only for an OPD safety feature-equipped tank as described in the "LP Tank" section of this manual on page 5.
• Always keep new and exchanged LP tanks in upright position during use, transit or storage.
• Leak test new and exchanged LP tanks BEFORE connecting to Patio Oven.
• Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

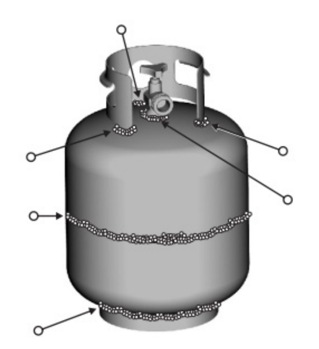
LP Tank Leak Test For Your Safety

- Leak test must be repeated each time LP tank is exchanged or refilled.
- Do not smoke during leak test.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- Oven must be leak tested outdoors in a well-ventilated area and away from ignition sources, such as gas-fired or electrical appliances. During leak test, keep oven away from open flames or sparks.
- Use a clean paintbrush, a 50/50 mild soap and water solution. Brush soapy solution onto areas indicated by arrows in figure below. Leaks are indicated by growing bubbles.

⚠ **WARNING** 

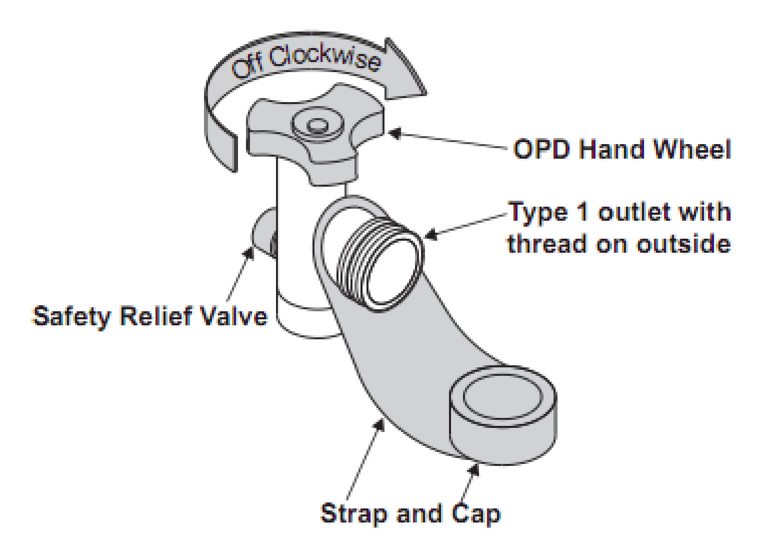
If growing bubbles appear, do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department!

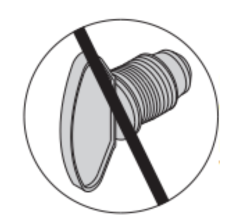
Do not use household cleaning agents. Damage to gas valve/hose/regulator components can result.



Connecting Regulator To The LP Tank

1. LP tank must be properly secured onto Patio Oven. (Refer to assembly section on page 14.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning OPD hand wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

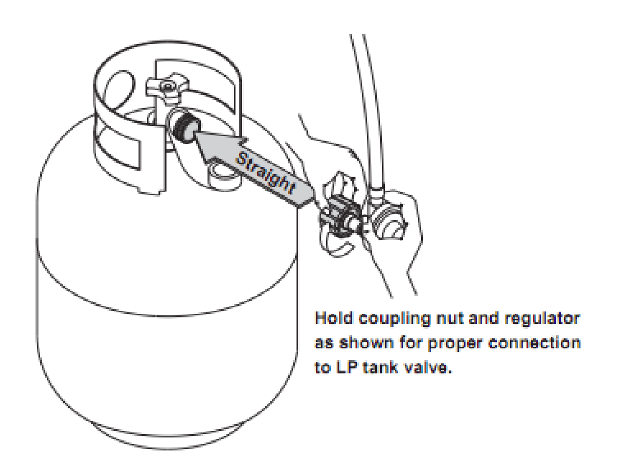




Do not insert a POL transport plug (plastic part with external threads) into the Type 1 tank valve outlet. It will defeat the Safety Relief Valve feature.

5. Hold regulator and insert nipple into LP tank valve. Hand-tighten the coupling nut, holding regulator in a straight line with LP tank valve so as not to cross thread the connection.

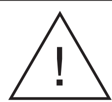
Nipple has to be centered into the LP tank valve.



6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP tank valve, resulting in some resistance. **An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection. Tighten by hand only – do not use tools.**

NOTE:
If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator!

Call (435) 252-3030 for identical replacement parts.

 **DANGER** 

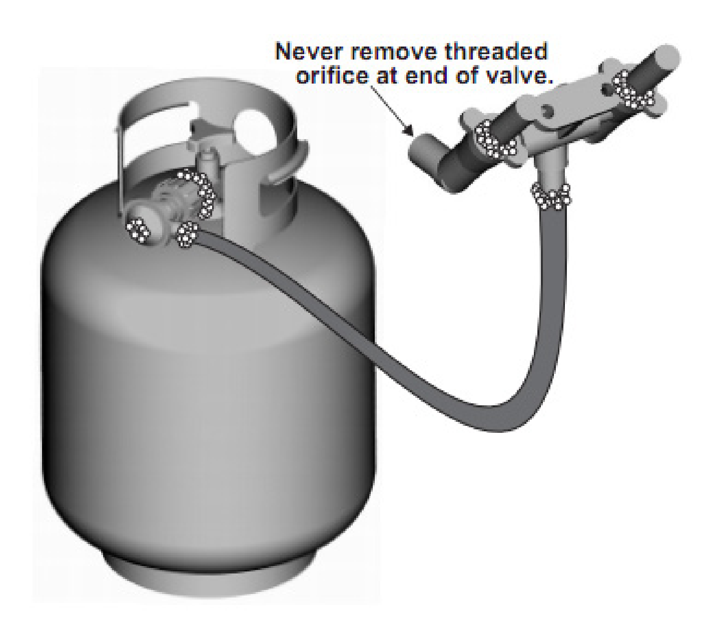
- Do not insert any tool or foreign objects into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury or death.
- If a leak is detected at any time, STOP and call the fire department.
- If you cannot stop a gas leak, immediately close LP tank valve and call LP gas supplier or your fire department.

 **WARNING** 

- Never attempt to attach this Patio Oven to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.
- Do not use Patio Oven until leak-tested.

Leak Testing Valves, Hose and Regulator

1. Turn all oven control knobs to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP tank.
3. Completely open LP tank valve by turning OPD hand wheel counterclockwise. If you hear a rushing sound, **turn gas off immediately**. There is a major leak at the connection. Correct leaks before proceeding by obtaining replacement parts at (435) 252-3030.
4. Brush soapy solution described on page 6 onto areas where bubbles are shown in picture below:



5. If growing bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections. **If leaks cannot be stopped, do not try to repair.** Call (435) 252-3030 for replacement parts.
6. Always close LP tank valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.



Safety Tips

1. Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
2. When Patio Oven is not in use, turn off control knob and LP cylinder valve.
3. Never move Patio Oven while in operation or when hot.
4. Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
5. Maximum weight on side shelf is 10 lbs.
6. Clean Patio Oven often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean the cooking surface, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to cooking.
7. If you notice grease or other hot material dripping from Patio Oven onto valve, hose or regulator, turn off the gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
8. Keep ventilation openings in cylinder enclosure free and clear of debris.
9. The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of Patio Oven.
10. If you have a Patio Oven problem see the Troubleshooting section on page 23.
11. If the regulator frosts, turn off Patio Oven and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder. If frost occurs, regulator should not be used on any product. Return immediately to supplier.



WARNING



Turn controls, gas source and tank OFF when not in use.



CAUTION



If ignition does NOT occur within 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidently ignite with risk of injury.

Match-Lighting

Do not lean over Patio Oven while lighting.

1. Place match into match holder (hanging from side panel of griddle). Light match; then light burner by placing match on right or left side of griddle.
2. Push in and turn burner knob to the HI position, depending on match light hole selected. Be sure the burner lights and stays lit.

Burner Flame Check

- Light burner, rotate knob from HI to LOW. You should see a smaller flame in LOW position than seen on HI. Perform burner flame check on side burner, also. Always check flame prior to each use. If only LOW flame is seen, refer to “Sudden drop or low flame” in the Troubleshooting section on page 23.

Turning Grill Off

- Turn knob to the OFF position. Turn LP cylinder OFF by turning hand-wheel clockwise to a full stop.

Ignitor Check

- Turn gas off at LP cylinder. Press and hold electronic ignitor button. A click should be heard and spark seen each time between each electrode and each collector box or burner. See Troubleshooting if there is no click or spark.

Valve Check

- Important: Make sure gas is off at LP cylinder before checking valves. Knobs lock in OFF position. To check valve, first push in knob and release. Knob should spring back. If knob does not spring back, replace valve assembly before using Patio Oven. Turn knob to LOW position; then turn back to OFF position. Valve should turn smoothly.

Hose Check

- Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Replace damaged hoses before using Patio Oven. Use only identical replacement part valve, hose or regulator as specified in the Parts List on page 11.

General Oven Cleaning

- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas ovens are not painted at the factory (and should never be painted). Apply a strong solution of detergent and water, or use an oven cleaner with scrub brush on insides of oven lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. Do not apply a caustic griddle/oven cleaner to painted surfaces.
- Plastic parts: Wash with warm, soapy water and wipe dry. Do not use Citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated oven cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- Painted surfaces: Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm, soapy water. Wipe dry with a soft, nonabrasive cloth.
- Stainless steel surfaces: To maintain your Patio Oven’s high-quality appearance, wash with mild detergent and warm, soapy water. Wipe dry with a soft cloth after each use.
- Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.
- Clean cooking stone simply by brushing off. If desired, wash Patio Stone with warm water. NEVER use soap as it may penetrate the stone’s cooking area and leave a soap taste in food.
- If a bristle brush is used to clean any of the oven cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to cooking.



Storing Your Patio Oven

- Clean cooking stone.
- Store in dry location.
- When an LP cylinder is connected to Patio Oven, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover Patio Oven if stored outdoors. Choose from a variety of Patio Oven covers offered by Blackstone.
- Store Patio Oven indoors ONLY if LP cylinder is turned off and disconnected, removed from Patio Oven and stored outdoors.
- When removing Patio Oven from storage, follow Cleaning the Burner Assembly instructions below before starting griddle.

Cleaning the Burner Assembly

Follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly, or if you have trouble igniting the Patio Oven.

1. Turn gas OFF at control knob and LP cylinder.
2. Remove upper cover (Part 10 on Parts List).
3. Remove heat shield and aluminum cover, stone and rotating panel.
4. Detach electrode from burner.
   NOTE: Removal/Detachment method will depend on the burner configuration.
5. Carefully lift burner up and away from valve openings. We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you. (A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through burner tube several times. (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush). Run the brush through burner tube several times. (C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out of the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.
6. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
7. Clean any blocked ports with a stiff wire, such as an open paper clip.
8. Check burner for damage. Due to normal wear and corrosion, some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found, replace burner.
   VERY IMPORTANT: Burner tubes must reengage valve openings.
9. Attach electrode to burner.
10. Carefully replace burners.
11. Attach burners to brackets on firebox.
12. Reposition carryover tubes and attach to burner.

Food Safety

Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

Clean: Wash hands, utensils and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat and poultry.

Separate: Separate raw meats and poultry from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.

Cook: Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.

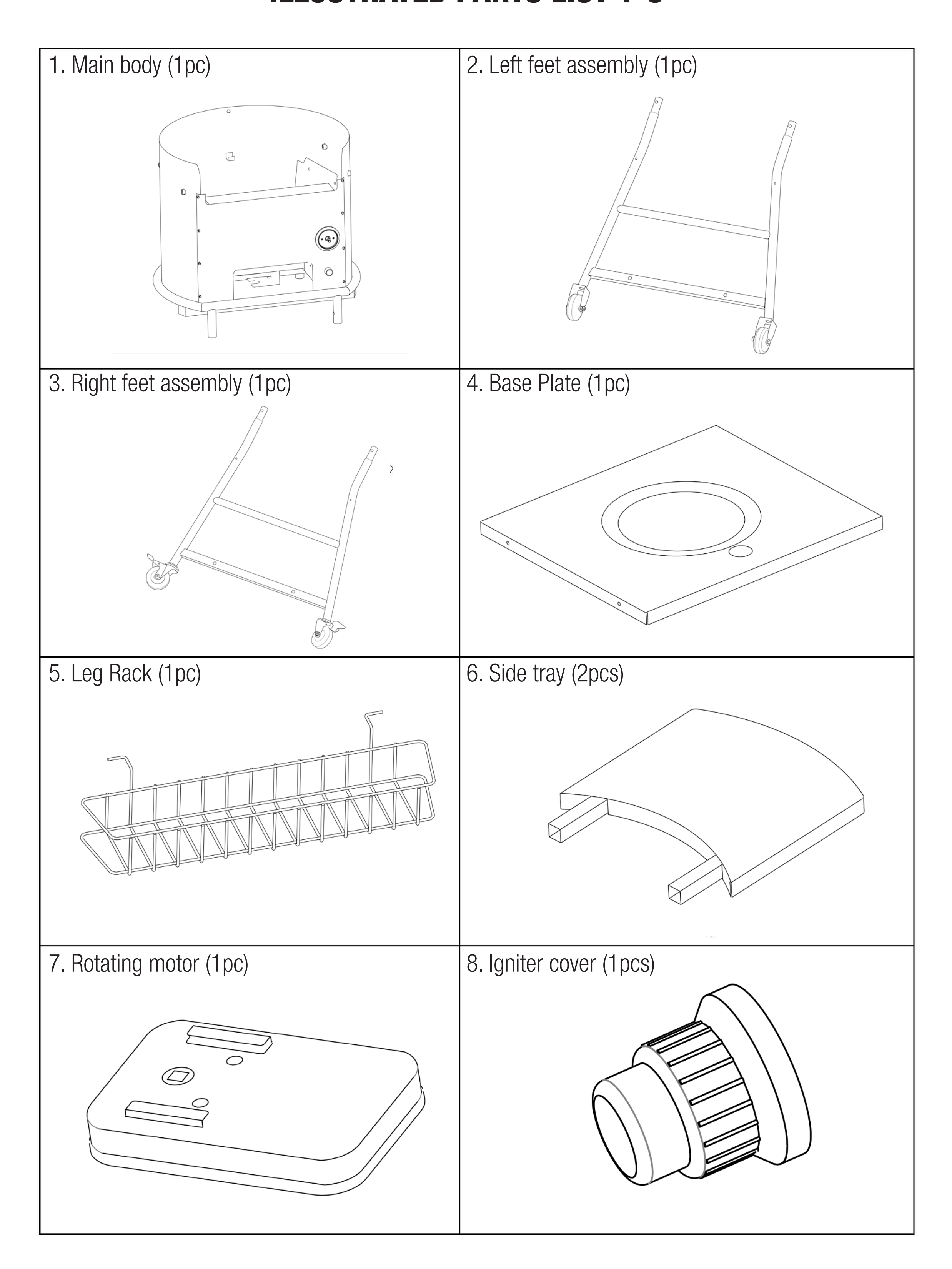
Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly. For more information, visit the Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education at www.befood safe.ca.

How To Tell if Meat is Grilled Thoroughly

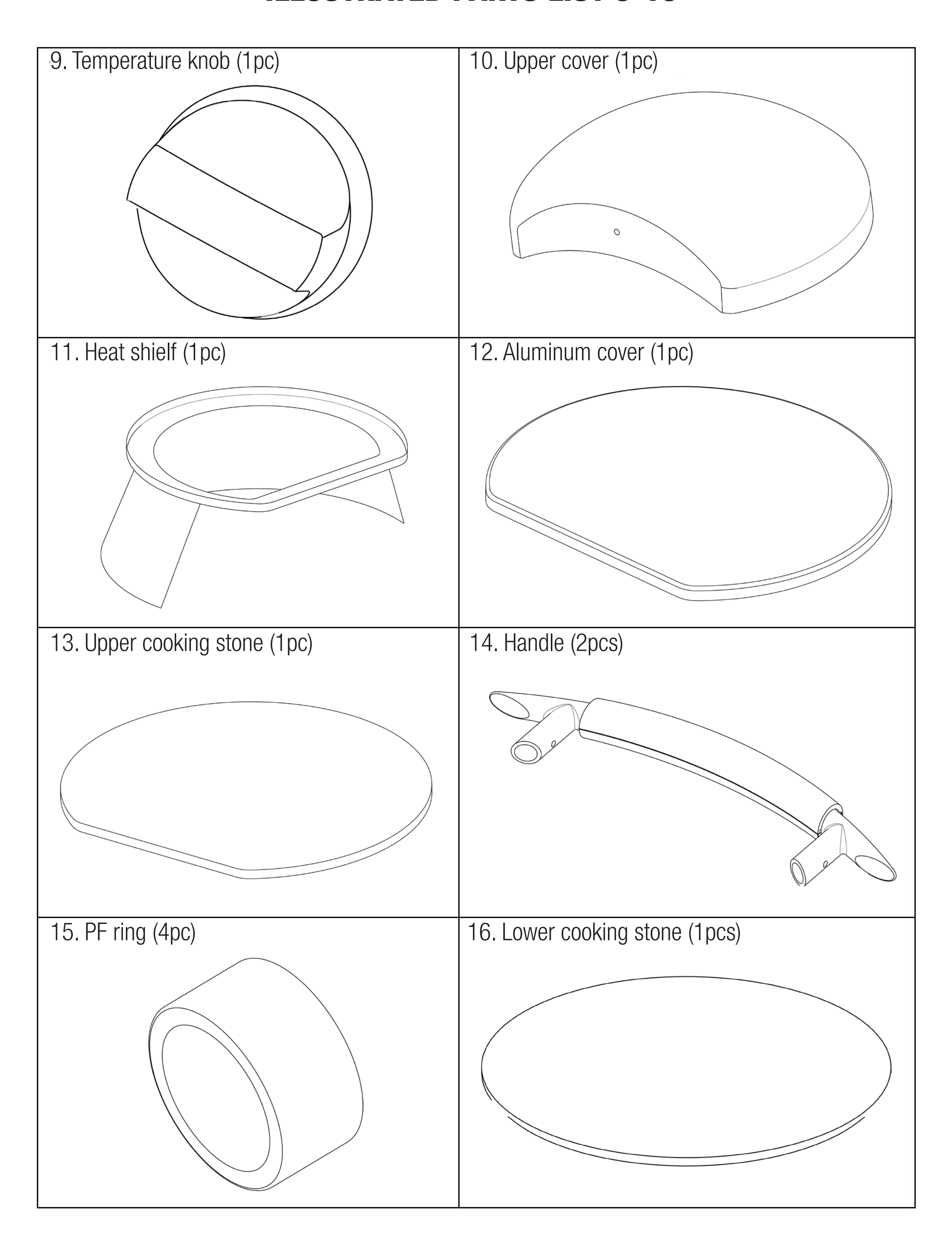
- Meat and poultry cooked on a griddle or oven often browns very fast on the outside. Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature, and cut into food to check for visual signs of being done.
- Whole poultry should reach 165° F/74°C. Juices should run clear, and flesh should not be pink.
- Hamburgers made of any ground meat or poultry should reach 160° F/71°C and be brown in the middle with no pink juices. Beef, veal and lamb steaks, roasts and chops can be cooked to 145° F/63°C . All cuts of pork should reach 160° F/71°C.
- NEVER partially grill meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- When reheating takeout foods or fully cooked meats, such as hot dogs, grill to 165° F/64°C.
- Follow these guidelines when cooking these types of meats on your pizza.



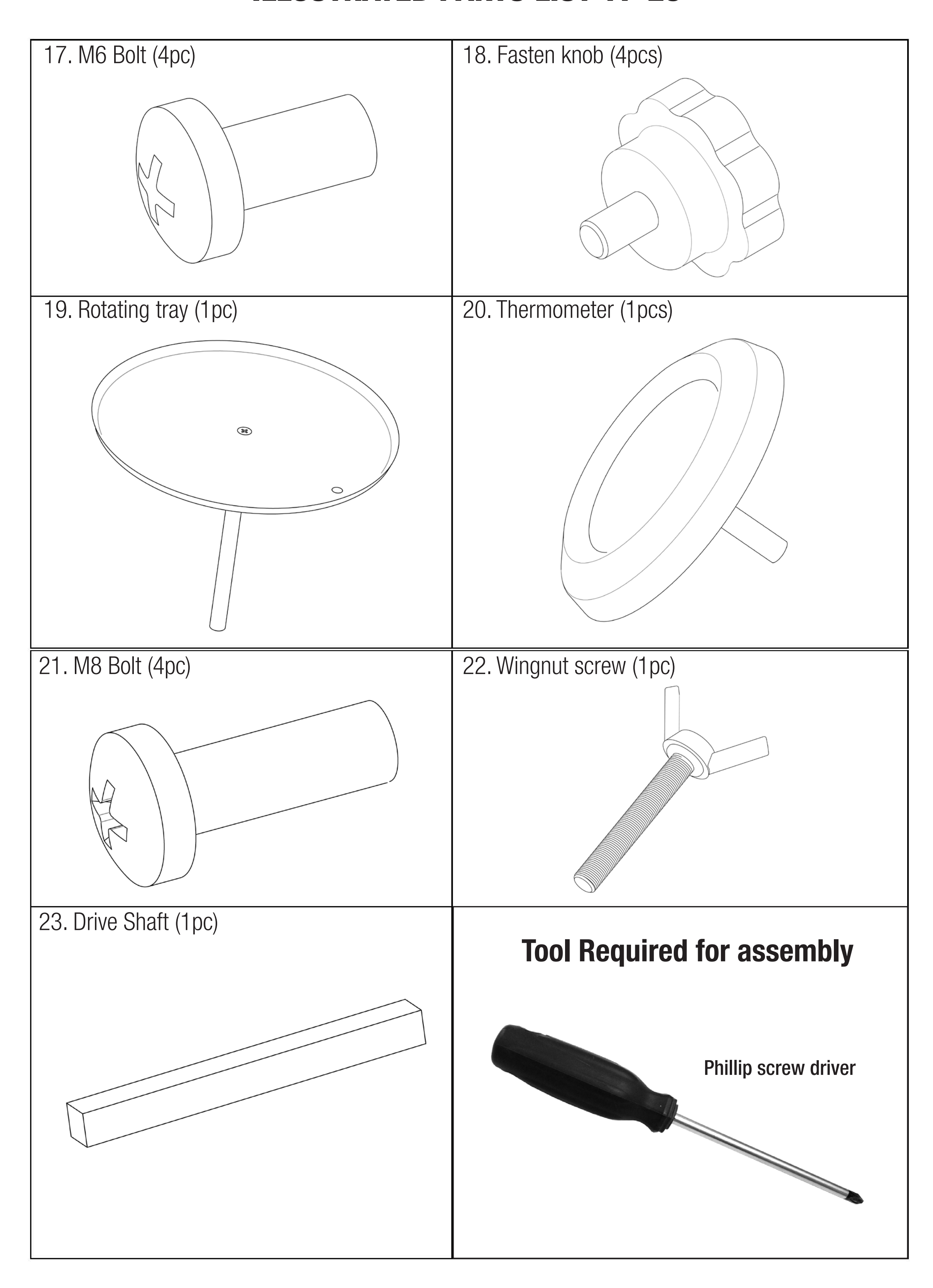
ILLUSTRATED PARTS LIST 1-8



ILLUSTRATED PARTS LIST 9-16



ILLUSTRATED PARTS LIST 17-23

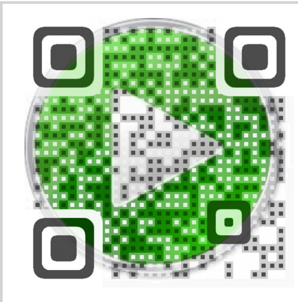


WARNING: The manufacturer has made every effort to eliminate any sharp edges. However, you should handle all components with care to avoid accidental injury. Tools required: The only tool needed is a Phillips Screwdriver for minimal assembly on the cover and main body handles.

ASSEMBLY:

Please read all instructions thoroughly before proceeding. Find a large, clean area in which to assemble your Patio Oven. Please refer to the parts list and assembly diagram as necessary. Patio Oven assembly involves large components; therefore, it is advised to have two people set up the unit.

NOTICE: ***Make sure all the plastic protection is removed before assembling. Refer to QR Code on front of manual for more assembly information.***



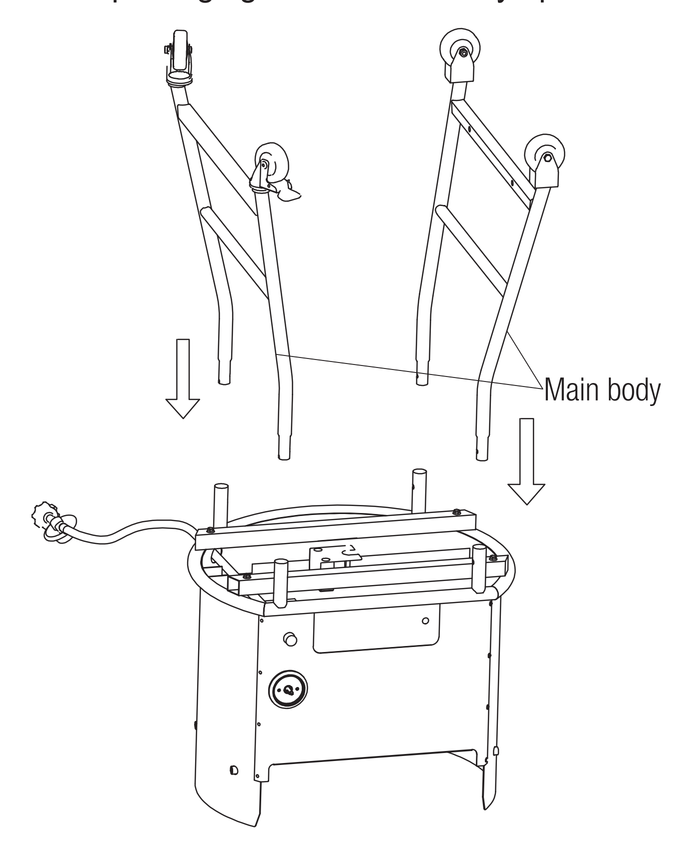
VIDEO ASSEMBLY

Watch an actual BLACKSTONE Tailgater assembly. Use a QR Code App and scan the QR code to the left. You will be taken to the Tailgater resource page.

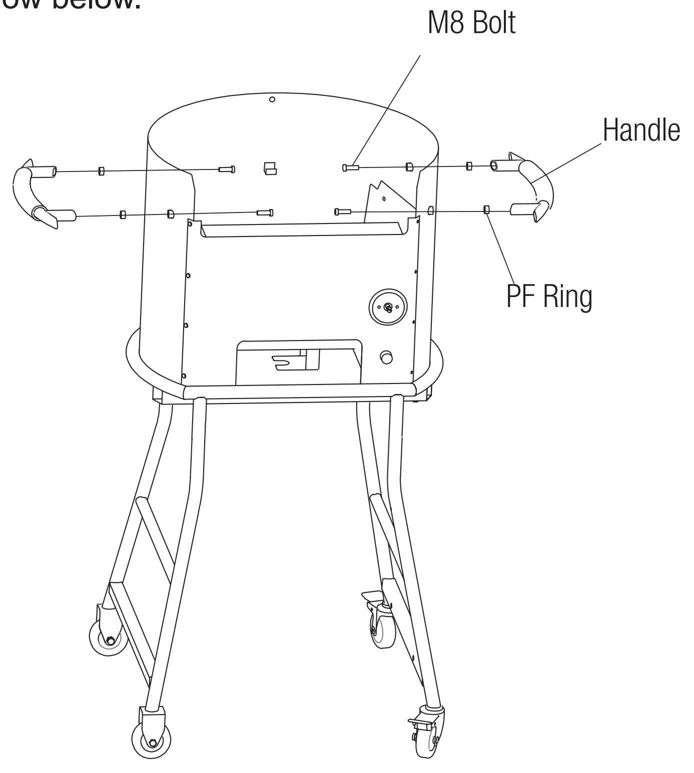
You can also visit this page at **www.blackstoneproducts.com/patio-oven**

Step 1

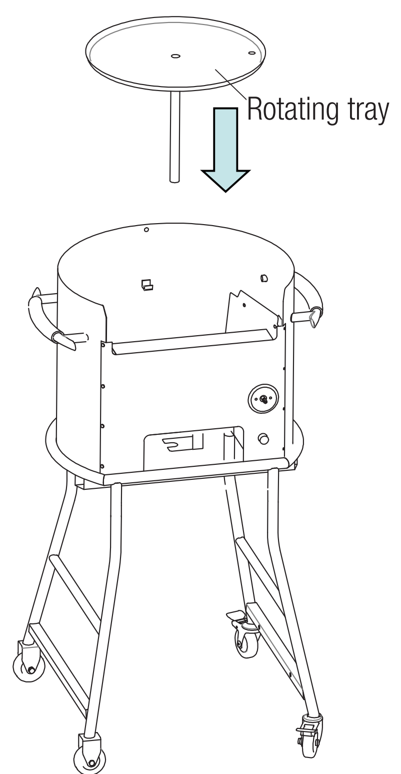
Remove main body and feet from packaging. Place main body upside down. Insert feet assembly.



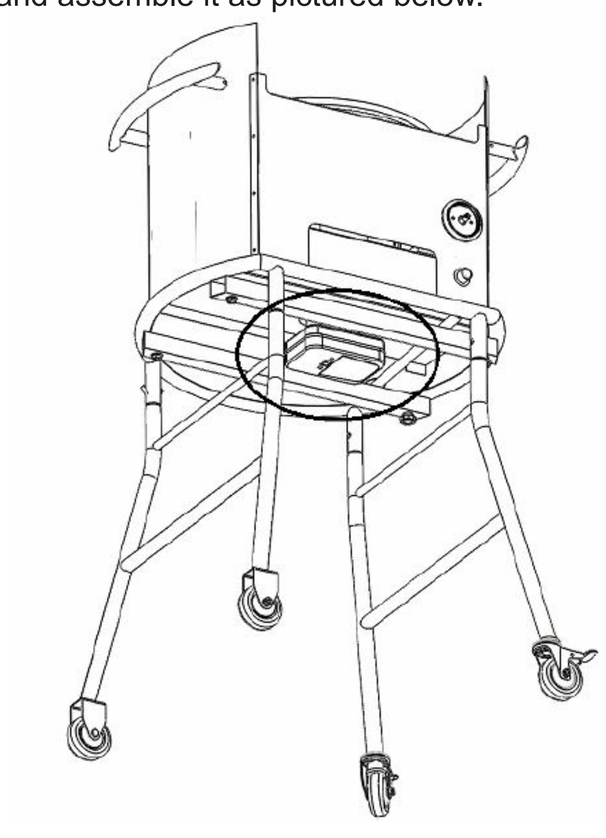
Step 2
Flip the assembled body on to the legs.
Assemble the handles as show below.

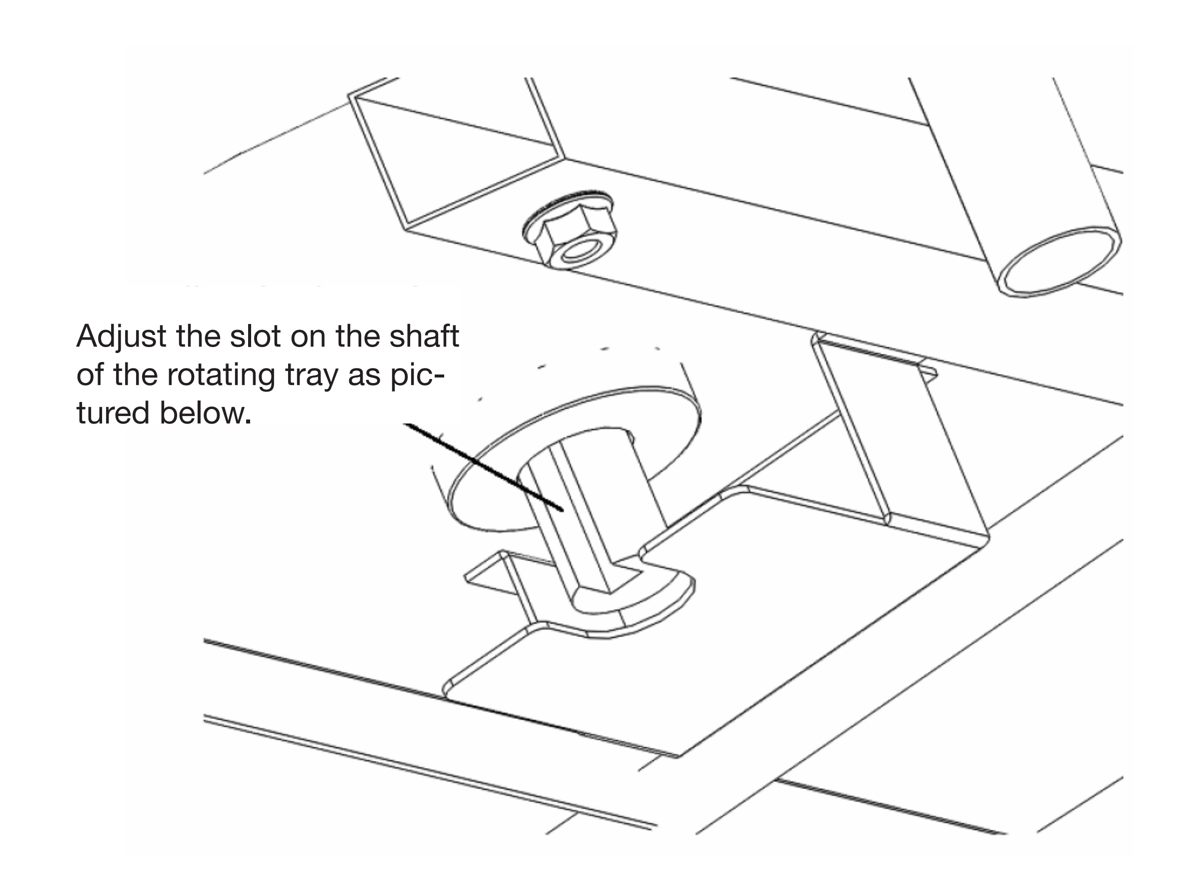


Step 3
Lower the rotating tray down into the oven. The table shaft will fit into the colar located in the center of the main body.

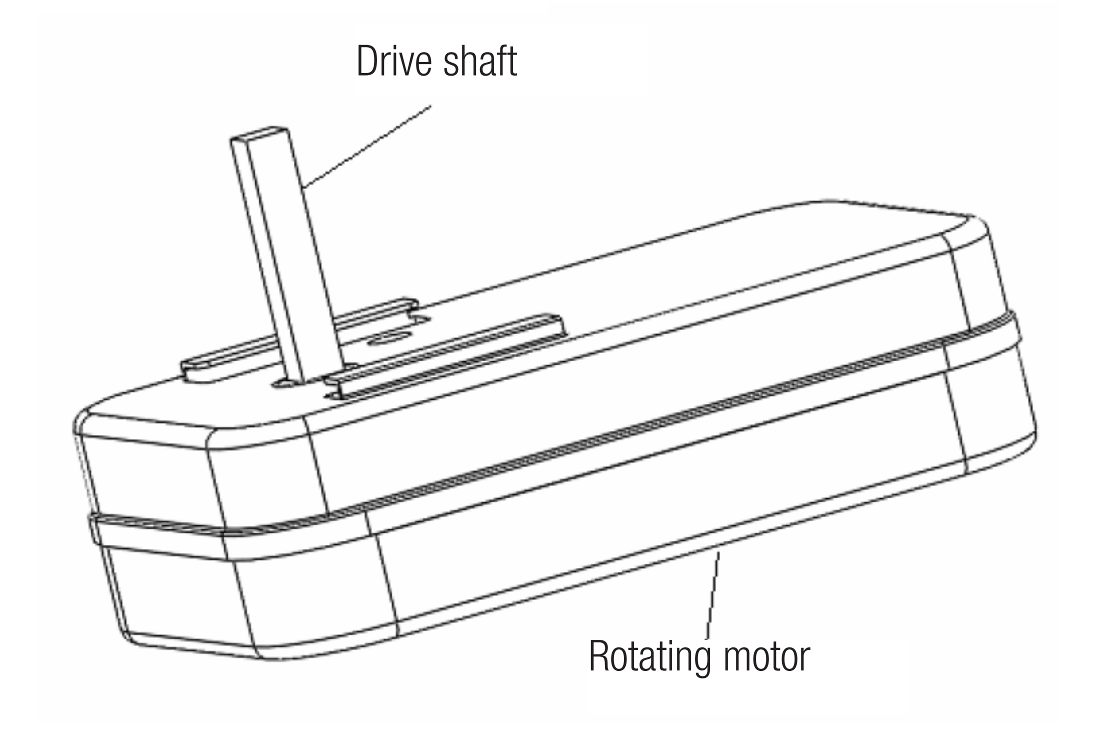


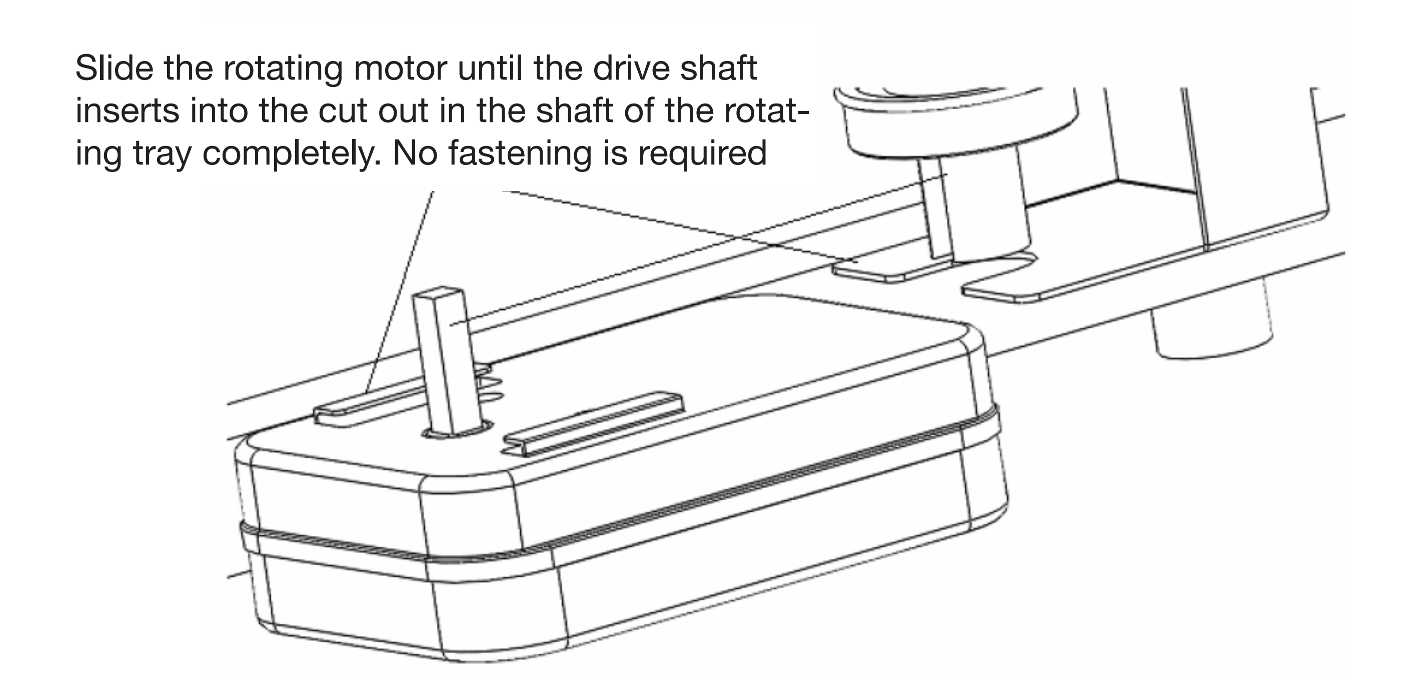
Step 4
Take out the rotating motor and assemble it as pictured below.



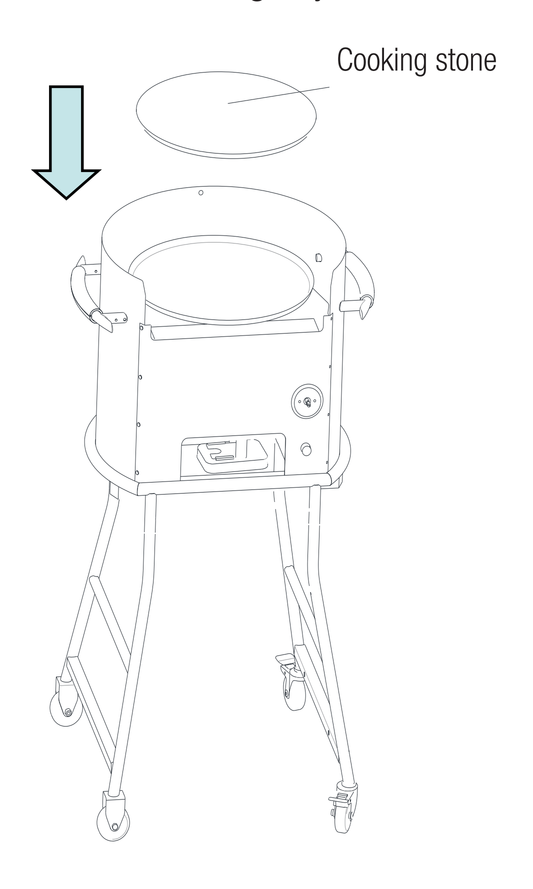


Insert the drive shaft into the motor

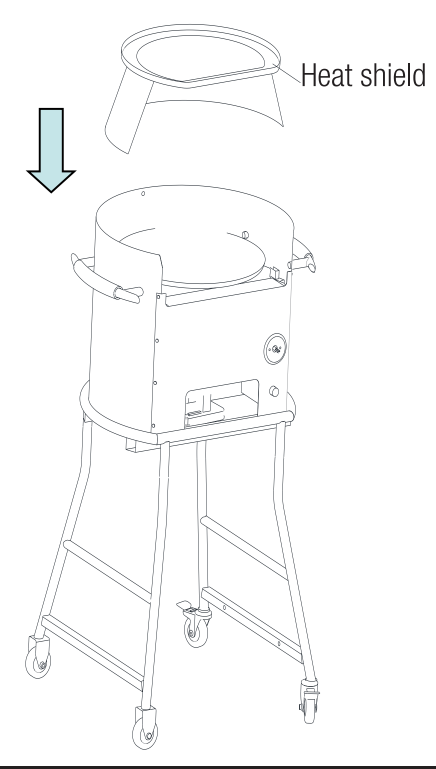




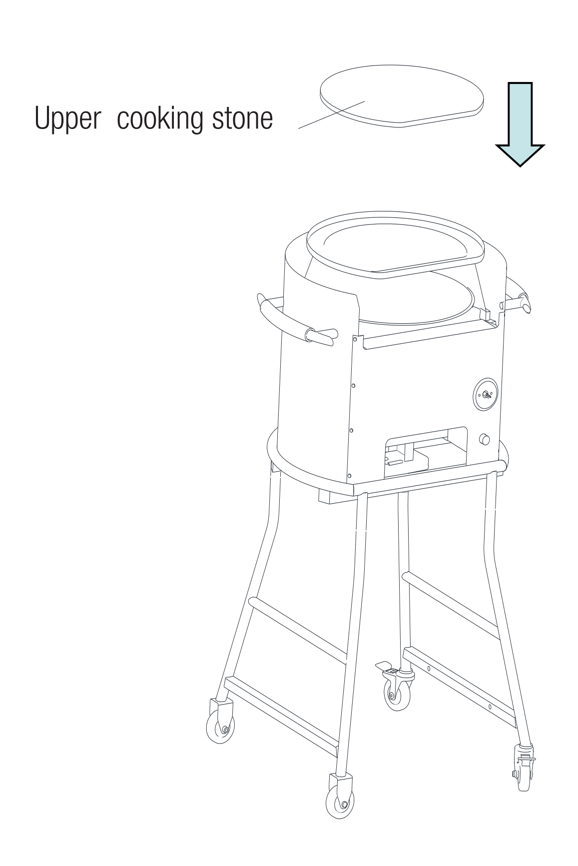
Step 5
Take out the pizza stone and put it on the rotating tray.



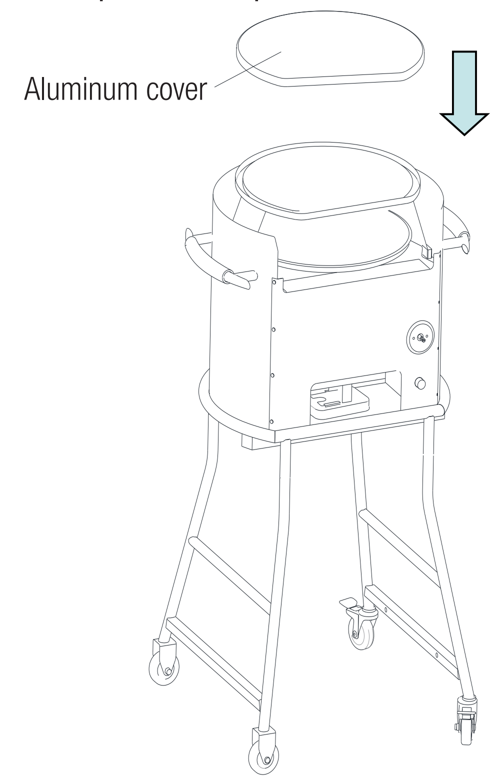
Step 6
Take out the heat shield and insert it into the main body as pictured below.
NOTE: It is important that the heat shield lines up correctly.



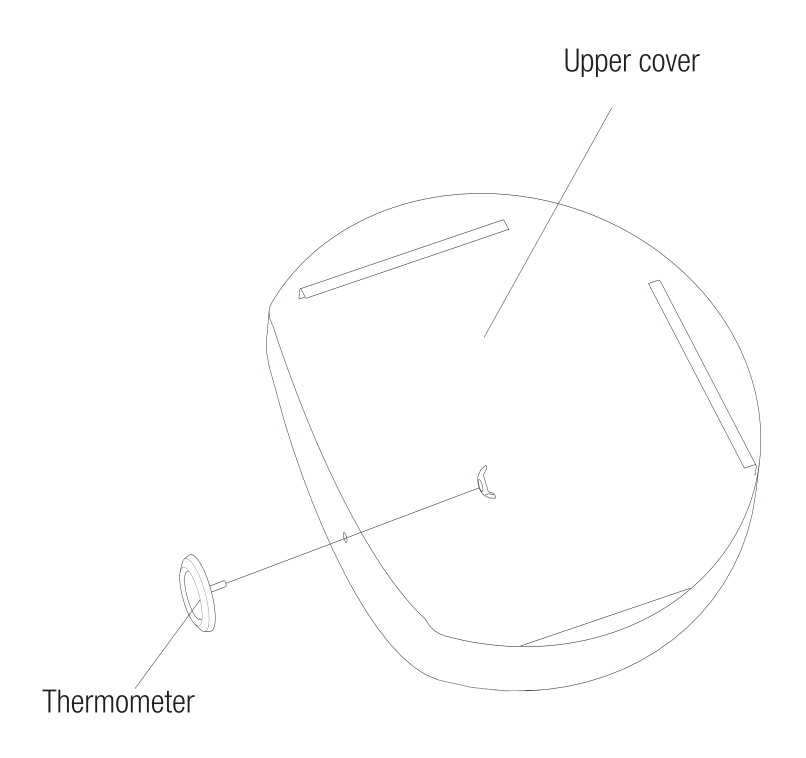
Step 7
Place the upper pizza stone into the heat shield as pictured below.



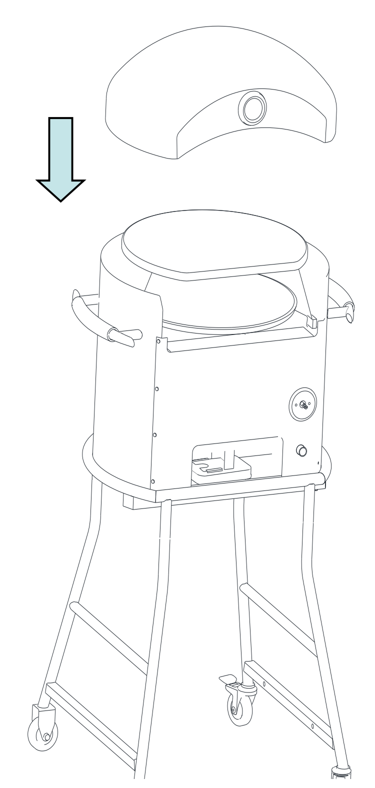
Step 8
Take out the aluminum cover and put it on top of the heat shield (upper pizza stone).



Step 9
Take out the thermometer and assemble on the upper cover as pictured below.

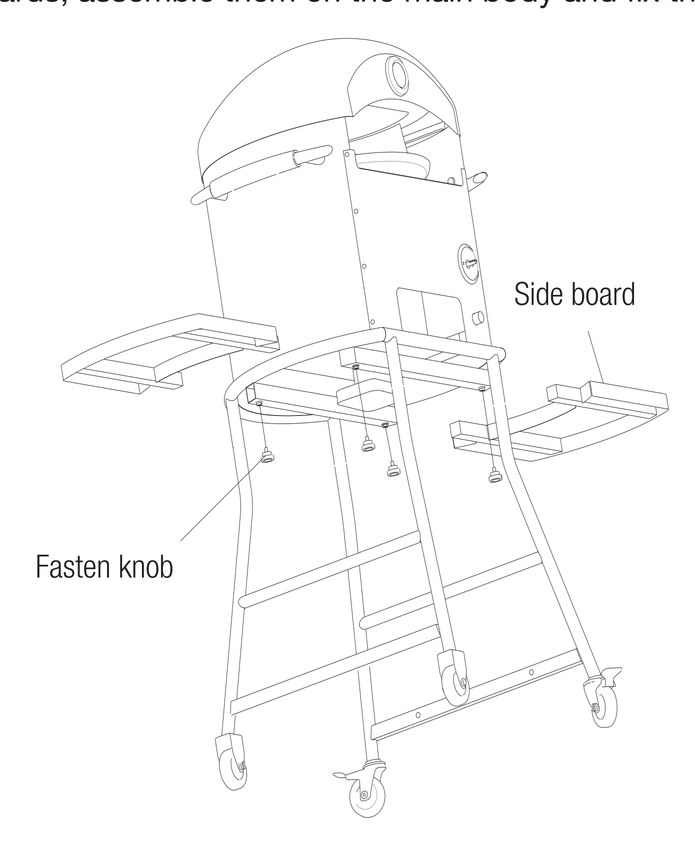


Step 10
Place the upper cover on the main body as show below.



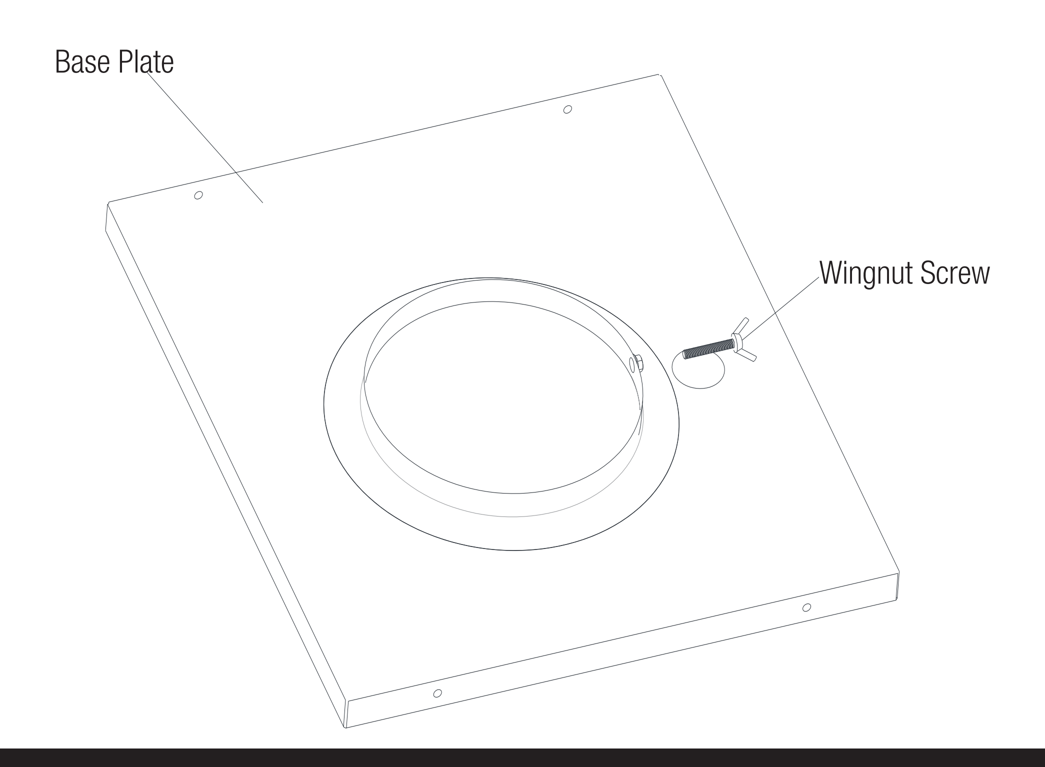
Step 11

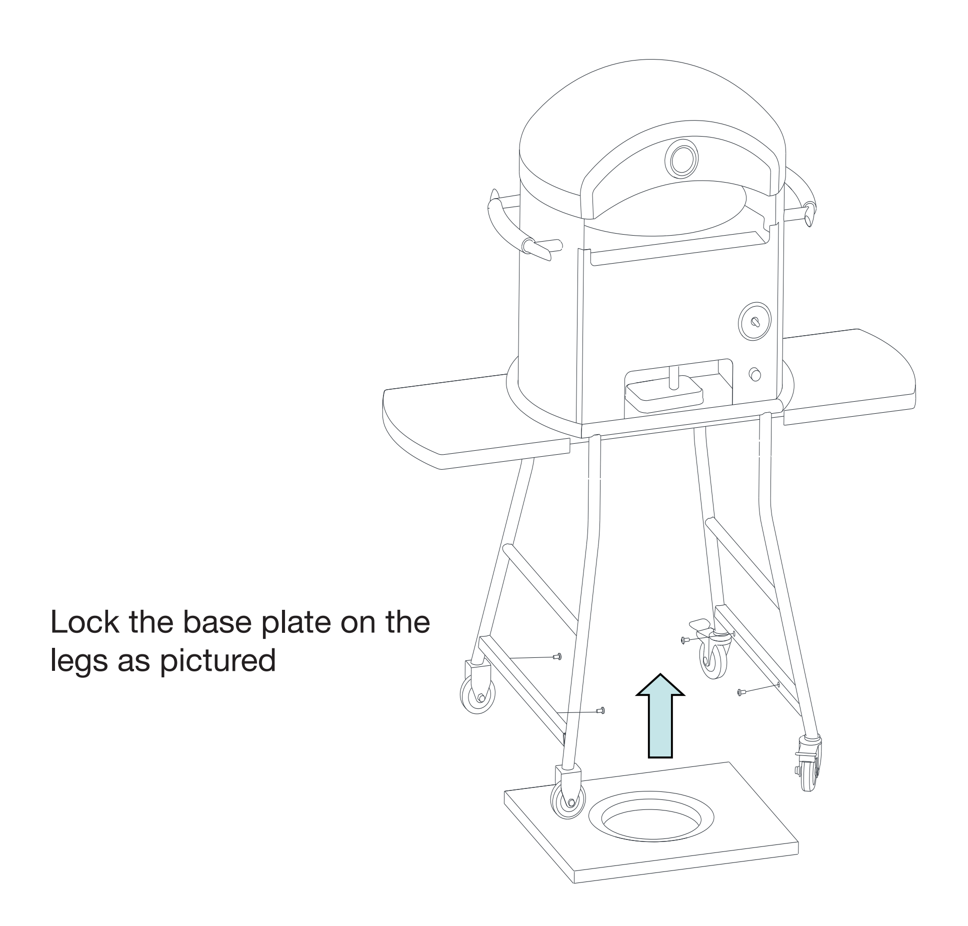
Take out the two side boards, assemble them on the main body and fix them with fasten knobs.



Step 12

Take out the base plate and knob, assemble as pictured below.





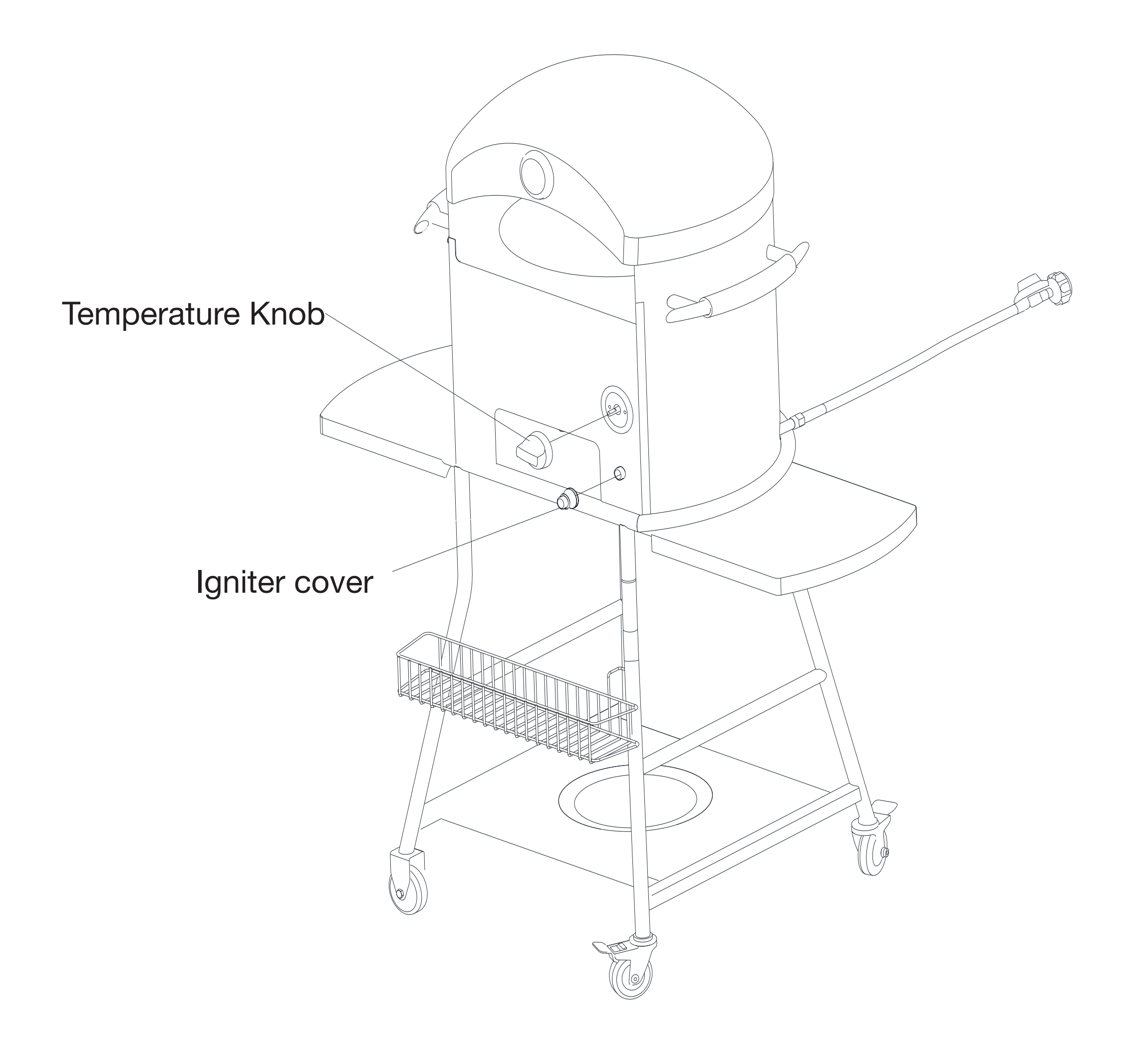
Step 13
Take out the rack and insert it into the front legs.



Step 14

Attach the temperature knob by lining up the grove in the know and the valve stem. Push on knob securely.

Insert 1-AA battery into the ingnition slot with the positive terminal facing out. Then screw on the ingnition cover button. Pushing the button should create a “zapping” sound.



HOW TO USE YOUR PATIO OVEN

1. Turn the Patio Oven on high heat and let it warm up. It's fully warmed up when the thermometer hits 300° (approx. 5-10 minutes).

2. Turn temperature knob down to medium heat and let the temperature settle between 350°- 400° (approx. 5 minutes).

3. Depending on the food to be cooked, optimal cooking temperature is about 375°.
   NOTE: the cooking stone surface is hotter than the air.

4. Pizza cooking time is about 2-4 minutes depending on the size and thickness of the dough of the pizza. Thicker or denser food require more time.

5. Pull out the pizza when the crust has reached your desired readiness, or when the edges of the pizza crust are golden-brown.

FINE TUNING YOUR PATIO OVEN

NOTE: The cooking time and temperature of your Patio Oven will depend largely on the outside temperature and elevation.

1. Between the control knob on the front of the unit, and the adjustable knob on the regulator, you can adjust the flow (trial and error is recommended, depending on the type and size of the pizza you are cooking or thickness and density of your food).
2. Visit www.blackstoneproducts.com to find some great tips on how to become a BLACKSTONE Pizza Pro. Watch video tutorials, read success stories, find tips and favorite recipes from other customers, and leave your own feedback.

   Congratulations on your new BLACKSTONE Patio Oven, and enjoy!

CARE AND MAINTENANCE

Clean your Patio Oven regularly between uses and especially after extended periods of storage. Ensure that the Patio Oven and its components are sufficiently cool before cleaning.

- Never handle hot parts with unprotected hands.
- In order to extend and maintain the life and condition of your Patio Oven, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.

Burner maintenance:

In most circumstances, burning off the residue after cooking will keep the burner clean. The burner should be removed and cleaned annually or whenever heavy build-up is found in order to ensure that there is no blockage (debris, insects) in either the burner portholes or venture tubes. Use pipe cleaner to clear obstructions. A wire brush can be used to remove corrosion from the burner surfaces. When refitting the burner, be careful to check that the venture tubes of the burner fit over the valve outlets.

Fittings and Storage:

Annual checking and tightening of metal fittings is recommended. Store the Patio Oven in a cool, dry place. Cover the burners with aluminum foil in order to prevent insects or other debris from collecting in the burner holes. If the Patio Oven is to be stored indoors, the LP gas tank must be disconnected and left outside. The LP gas tank should always be stored outside, out of reach of children, and in a dry, well-ventilated area away from any sources of heat or ignition.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner will not light using the ignition system.	1. Bad battery. 2. LP gas cylinder is empty. 3. Faulty regulator. 4. Obstructions in burner. 5. Obstructions in gas jets or gas hose. 6. Electrode wire is loose or disconnected on electrode or ignition unit. 7. Electrode or wire is damaged, or pushbutton is faulty.	1. Replace battery. 2. Replace with full cylinder. 3. Have the regulator checked or replaced. 4. Clean burner. 5. Clean jets and gas hose. 6. Reconnect wire. 7. Change electrode and wire change igniter.
Burner will not light with a match.	1. LG gas cylinder is empty. 2. Faulty regulator. 3. Obstructions in burner. 4. Obstructions in gas jets or gas hose.	1. Replace with full cylinder. 2. Have the regulator checked or replaced. 3. Clean burner. 4. Clean jets and gas hose.
Fire in burner tube has a low flame or flashback (a hissing or roaring noise may be heard)	1. LP gas cylinder is empty. 2. Obstructions in burner. 3. Obstructions in gas jets or gas hose. 4. Windy conditions.	1. Use larger cylinder. 2. Clean burner. 3. Clean jets and gas hose. 4. Use Patio Oven in a more sheltered position.

North Atlantic Imports LLC
90-Day Warranty

North Atlantic Imports LLC, the manufacturer, will warranty for 90 days from purchase all parts, workmanship and finishes (against rust).

It will be the manufacturer's option as to whether to repair or replace any of the above items.

All warranties are limited to the original purchaser only. This warranty does not cover any liability on the part of North Atlantic Imports LLC, its agents or employees, for any indirect or consequential damages for breach of warranty.

The purchaser must follow the manufacturer's usage instructions.

Under no circumstances is the manufacturer responsible for damages from the failure to operate the Patio Oven properly.

It is the responsibility of the purchaser to establish the warranty period by verifying the original purchase date with original sales receipt.

For more detailed explanation of the warranty, read below:

North Atlantic Imports LLC warrants to the owner that the product covered by this agreement is free from defects in material and workmanship under normal use and service for which it was intended if, but only if, it has been operated in accordance with North Atlantic Imports LLC instructions exclusively for domestic use, and not for private or public club, institutional or commercial purposes. North Atlantic Imports LLC's obligation under this warranty is limited to replacing or repairing, free of charge, any part or parts that may prove, to the satisfaction in North Atlantic Imports LLC, to be defective under normal home use and service within the following stated periods of time from the date of purchase; a) for ninety (90) days from purchase, all parts, finish, and workmanship. Should any failure to conform to this warranty become apparent during applicable warranty periods stated above, the original purchaser must notify North Atlantic Imports LLC of breach or warranty within the applicable warranty period. North Atlantic Imports LLC shall upon notice and compliance by the original purchaser with such instructions, correct such nonconformity by repair or replacement of the defective part or parts. Correction in the manner provided above shall constitute a fulfillment of all obligations of North Atlantic Imports LLC with respect to the quality if the product.

North Atlantic Imports LLC does not warrant this equipment to meet the requirement of any safety code of any state, municipality or other jurisdiction, and the original purchaser assumes all risk and liability whatsoever resulting from the use thereof, whether used in accordance with North Atlantic Imports LLC instructions or otherwise. This warranty does not cover and is intended to exclude any liability on the part of North Atlantic its agents, servants or employees whether under this warranty or implied by law for any indirect or consequential damages for breach on any warranty. The purchaser must establish all applicable warranty periods pursuant to this warranty by verifying the original purchase date by producing the dated sales receipt. This warranty shall not apply to this product or any other part thereof which has been subject to accident, negligence, alteration, abuse, or misuse or which as been repaired or altered without North Atlantic written consent, outside of North Atlantic Imports LLC factory. North Atlantic Imports LLC makes no warranty whatsoever in respect to accessories or parts not supplied with it. This warranty shall apply only within the boundaries of the Unites States of America. This warranty gives the original purchaser specific rights, and the original purchaser may also have other rights, which vary from state to state.

We are here to help you!

For questions regarding your BLACKSTONE Patio Oven, or if in need of replacement parts, you may contact us at:

For USA Support Call: 435.252.3030 | For Canada Support Call: 801.656.2041

or send an email to:

support@blackstoneproducts.com

We're pleased to help you with any questions concerning replacement parts or your warranty. Our customer service staff can be reached Monday through Friday from 9:00 am to 5:00 pm Mountain Standard Time. If all operators are busy or you reach us after hours, you may leave a message and your call will promptly be returned.



MANUEL DE L'UTILISATEUR

BLACKSTONE PATIO OVEN

MODEL# 1575



1 pile AA requise pour l'allumeur non incluse.

USAGE EN PLEIN AIR UNIQUEMENT



Lire ce manuel avant montage et utilisation.
Manuel à conserver.



VIDEO

Pour visionner une vidéo de montage du BLACKSTONE Patio Oven, scanner ce QR code. Celui-ci vous dirigera vers le site d'information pour le Patio Oven.

www.blackstoneproducts.com/patio-oven



DANGER

En cas d'odeur de gaz :

1. Ouvrir le capot.
2. Couper l'alimentation de gaz.
3. Eteindre toute flamme.
4. Si l'odeur persiste, se tenir à l'écart de l'appareil et contacter immédiatement le fournisseur de gaz ou les pompiers.



AVERTISSEMENT

1. Ne pas stocker d'essence, autres liquides inflammables ou vapeurs à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Ne pas conserver de bouteille de gaz non connectée à l'appareil à proximité de celui-ci ou de tout autre appareil.

ATTENTION :

Avant de commencer, lire et comprendre la section « Informations importantes » de ce manuel.

Le non respect des instructions peut provoquer un feu ou une explosion.

L'utilisateur est responsable de l'assemblage, l'installation et l'entretient du Patio Oven suivant les instructions de ce manuel. Le non respect des instructions peut entrainer des blessures corporelles et/ou dommages matériels.

REFLEXE DE SECURITE EN CAS D'ODEUR DE GAZ :

1. Couper l'alimentation à la bouteille de gaz.
2. Eteindre toute flamme ; ne pas utiliser d'appareil électrique à proximité.
3. Ventiler la zone.
4. Rechercher de potentielles fuites en suivant les instructions du manuel.

PRECAUTIONS:

1. Vérifier l'étanchéité des connections après chaque recharge de bouteille de gaz.
2. Ne jamais rechercher une fuite à l'aide d'une allumette ou autre flamme.
3. Ne pas stocker d'essence, autres liquides inflammables ou vapeurs à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
4. Ne pas conserver de bouteille de gaz non connectée à l'appareil à proximité de celui-ci ou de tout autre appareil.
5. Ne pas stocker de bouteille de gaz sous, à coté de l'appareil ou dans un espace clos.
6. Ne jamais remplir la bouteille au delà de 80% de sa capacité max.
7. Le non respect d'un des deux points précédent peut provoquer un feu entrainant des blessures graves ou la mort.
8. Ne pas utiliser le BLACKSTONE Tailgater Combo à moins de 36 pouces de murs, plafonds ou autres constructions pouvant prendre feu. Ne jamais utiliser en intérieur.
9. Ne pas utiliser sous des surfaces combustibles.
10. Cet appareil utilise un régulateur ZHENDAR T3. En cas de défaillance, le faire remplacer, par le même model, par un professionnel agréé.



 **DANGER** 

IEn cas d’odeur de gaz:
1. Couper l’alimentation de gaz.
2. Eteindre toute flamme.
3. Si l’odeur persiste, se tenir à l’écart de l’appareil et contacter immédiatement le fournisseur de gaz ou les pompiers.

 **AVERTISSEMENT** 

1. Ne pas stocker d’essence, autres liquides inflammables ou vapeurs à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Ne pas conserver de bouteille de gaz non connectée à l’appareil à proximité de celui-ci ou de tout autre appareil.

Besoin d’aide ou d’informations, appeler le centre d’information BLACKSTONE.
Des pièces manquantes ? Des questions au sujet de l’assemblage ? Problèmes d’utilisation ? Avant de rapporter le BLACKSTONE Tailgater Combo appelez le :
USA (435) 252-3030 | Canada (801) 656-2041
ou email : **support@blackstoneproducts.com**

Numéro du model ______________________

Numéro de série ______________________

Date d’achat ______________________

Installateur : Laisser ces instructions à l’acheteur.
Acheteur : Conserver ces instructions pour futur références.

 **ATTENTION** 

Certaines pièces peuvent être coupantes ou pointues, porter des gants de protection si nécessaire.

 **ATTENTION** 

Conçu pour une utilisation privée, en plein air et non commerciale.

Précautions d’installation

- N’utiliser le Patio Oven qu’avec une bouteille de gaz propane liquide et le régulateur/valve fournis.
- L’utilisation du Patio Oven doit respecter les codes locaux en vigueur. En l’absence de code local, respecter le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas et Propane Installation Code, CSA B149.1, ou Propane Storage and Handling Code, B149.2, ou le Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, et CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, selon situation
- Le Patio Oven n’est pas conçu pour une utilisation à bord d’un bateau ou de tout autre véhicule..
- Le Patio Oven est certifié pour une utilisation aux Etats Unis ou au Canada seulement. Ne pas tenter de le modifier pour une utilisation dans un autre pays. Toute modification pourrait entrainer des risques de sécurité.

Symboles de sécurité

Ci-dessous sont montrés les symboles utilisés dans ce manuel et leur signification. Bien lire et suivre les instructions de chaque symbol.

 **DANGER** 

DANGER: Indique une situation durant laquelle tout manquement peut entrainer des blessures graves ou la mort.

 **AVERTISSEMENT** 

AVERTISSEMENT : Indique une situation pouvant entrainer des blessures grave si les instructions ne sont pas suivies. Bien lire et suivre les instructions.

 **ATTENTION** 

ATTENTION : Indique une situation pouvant entrainer de faibles blessures.

 **CALIFORNIE PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT** 

ATTENTION : Selon l’état de Californie, ce produit contient des agents chimiques pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales et autres problèmes liés à la reproduction. (L’état de Californie demande à ce que les consommateurs de Californie reçoivent ce message.) Pour plus d’informations visitez : www.watts.com/prop65



TABLE DES MATIERES

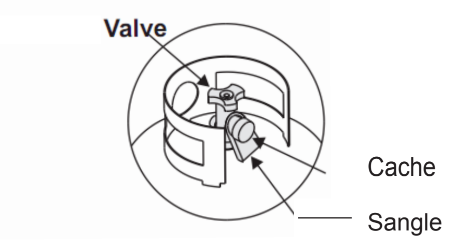
 DANGER 

- Ne pas stocker de bouteille de gaz sous, à coté de l'appareil ou dans un espace clos.
- Ne jamais remplir la bouteille au delà de 80% de sa capacité max.
- Le non respect d'un des deux points précédent peut provoquer un feu entrainant blessures graves ou la mort.
- Une bouteille trop remplie est susceptible de fuir à travers la soupape de sécurité et représente donc un danger. Cette fuite peut provoquer un feu entrainant des destructions, blessures graves ou la mort.
- Si vous voyez, sentez ou entendez une fuite de gaz, restez à distance et appelez les pompiers.

Déconnexion, transport et rangement de la bouteille

- Tourner la valve et molette de control sur OFF. Tourner le robinet de serrage, à la main, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ne pas utiliser d'outils. Retirer le fil de maintient du col de protection de la bouteille en le tirant vers le haut. Retirer ensuite la bouteille et installer le cache de sécurité sur la valve. Toujours utiliser le cache et la sangle fournis.

L'absence de cache de sécurité peut entrainer des destructions et blessures importantes.



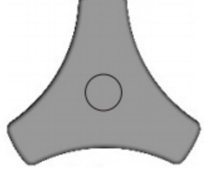
Avant de transporter ou stocker une bouteille de gaz, s'assurer que le cache de sécurité est bien en place. (Comme montré ci-dessus.) Ne pas stocker la bouteille dans un espace clos, parking, garage, porche, patio couvert ou autre bâtiment. Ne jamais laisser une bouteille dans un véhicule au soleil.

- Conserver à l'écart des enfants.

Bouteille de gaz liquide

• La bouteille de gaz du barbecue doit être conforme aux règlementations suivantes :

- La bouteille doit être conçu en accord avec le U.S Department of Transportation (DOT) ou pour le Canada, CAN/CSA-B339, bouteille de 20 lbs. (Dimension : largeur 12.3 pouces, hauteur 18 pouces). Sphères et tubes de transport pour matières dangereuses. Transport Canada (TC). Voir informations sur le col de protection de la bouteille.La valve de la bouteille doit avoir :
- Une sortie de type 1 compatible avec un régulateur ou un barbecue.
- Une soupape de sécurité.
- Un Overfill Protection Device (OPD). Ce système de protection se caractérise par un robinet triangulaire, présent uniquement sur les bouteilles de gaz utilisant ce type de valve.



Robinet

Gaz Propane Liquide

- Le gaz propane liquide n'est pas toxique, inodore et incolore à la production.
- Par mesure de sécurité une odeur est artificiellement ajoutée afin de sentir les fuites. (Odeur de chou pourri).



Bouteille en position verticale vers le haut afin de permettre l'évacuation de vapeurs.

- Le gaz liquide est extrêmement inflammable et peut prendre feu en contact avec l'air.

Remplissage de la bouteille

- Ne contacter que des professionnels agréés.
- Le revendeur doit nécessairement purger la bouteille avant de la remplir.
- Le revendeur ne doit JAMAIS remplir la bouteille à plus de 80% de sa capacité max. Le volume du propane dans la bouteille peut varier en fonction de la température.
- Un régulateur givré est le signe d'une bouteille trop remplie. Fermer la valve de la bouteille immédiatement et faire appel à l'assistance du revendeur.
- Répandre du gaz dans l'atmosphère est une pratique dangereuse et donc à proscrire.
- En cas de trop plein, faire appel à un revendeur agréé ou aux pompiers afin de retirer du gaz de la bouteille. Rechercher « Gaz liquide » dans l'annuaire pour trouver le revendeur agréé le plus proche.



Echange de bouteille de gaz

• De nombreux revendeurs proposent de replacer une bouteille vide par une nouvelle bouteille au lieu de la remplir. Ne faire appel qu'à des entreprises réputées. S'assurer que les bouteilles ont été inspectées, remplies avec précision, testées et certifiées. N'échanger la bouteille qu'avec une bouteille équipée d'un robinet triangulaire de protection (OPD) décrit dans la section « Bouteille de gaz liquide » de ce manuel.
• Toujours conserver la nouvelle bouteille en position verticale et vers le haut pendant le transport, stockage et l'utilisation.
• Contrôler la présence de fuites avant de connecter la nouvelle bouteille au barbecue.
• Replacer le cache de sécurité sur la valve de la bouteille après usage. N'utiliser que le cache fournis avec la valve de la bouteille. L'utilisation d'un autre type de cache peut entrainer des fuites de propane.

Test de recherche de fuite pour la bouteille

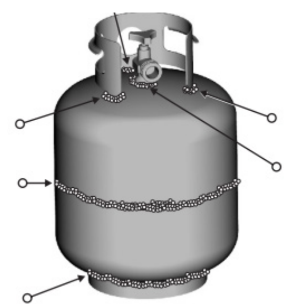
- Contrôler la présence de fuite à chaque changement ou recharge de la bouteille.
- Ne pas fumer pendant le test.
- Ne pas utiliser de flamme pour rechercher une fuite de gaz.
- La recherche de fuite doit être effectuée en plein air, dans une zone bien ventilée, loin de toute source d'étincelle ou d'appareil électrique ou thermique. Conserver le Tailgater loin de toute flamme ou étincelle pendant le test.
- Utiliser un pinceau et une solution d'eau savonneuse (50/50). Appliquer la solution sur les parties indiquées par des flèches dans le schéma ci-dessous.



AVERTISSEMENT

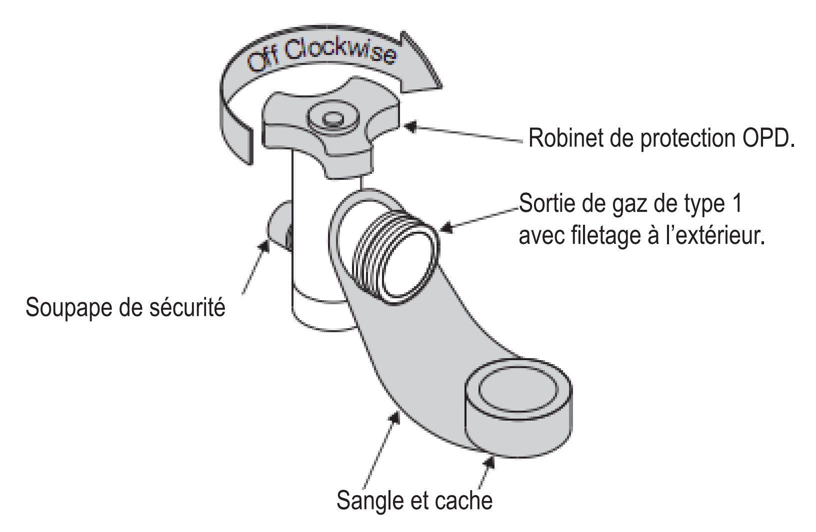
Si des bulles grossissantes apparaissent, ne pas bouger la bouteille de gaz. Contacter le revendeur de gaz ou les pompiers !

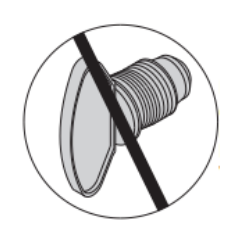
Ne pas utiliser d'agents de nettoyage domestiques. Cela pourrait endommager la valve, le tuyau ou le régulateur.



Connecter le régulateur à la valve de la bouteille

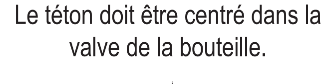
1. La bouteille doit être correctement fixée sur le Tailgater. (Voir la section « Assemblage ».)
2. Tourner tous les boutons de contrôle sur OFF.
3. Fermer la bouteille de gaz en tournant le robinet de protection triangulaire (OPD) dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Retirer le cache de protection de la valve de la bouteille. Toujours utiliser le cache fournis avec la valve.

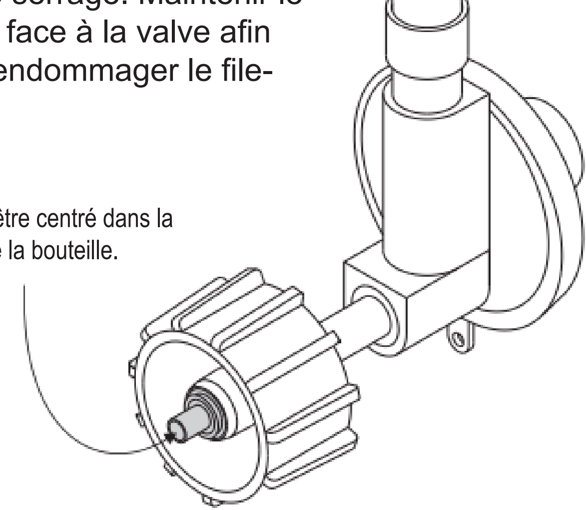




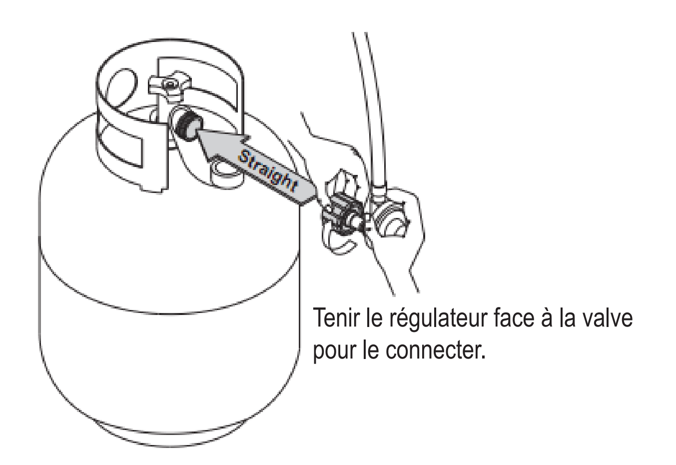
Ne pas insérer de prise POL en plastique dans la sortie de type 1 de la bouteille. Cela désactive la soupape de sécurité.

5. Tenir le régulateur et insérer le téton dans la valve de la bouteille. Serrer à la main la molette de serrage. Maintenir le régulateur face à la valve afin d'éviter d'endommager le filetage.









Tenir le régulateur face à la valve pour le connecter.

6. Serrer la molette de serrage jusqu'au bout. Le régulateur vient pousser le clapet anti retour de la valve provoquant une certaine résistance. Tourner la molette un demi/trois quart de tour afin de finaliser la connexion. Ne serrer qu'à la main, ne pas utiliser d'outil.

NOTE :
Si la connexion est impossible, retirer le régulateur et répéter les étapes 5 et 6. Si la connexion est toujours impossible, ne pas utiliser ce régulateur.

Appeler le 1.801.656.2041 pour obtenir une nouvelle pièce.

 **DANGER** 

- Ne pas insérer d'outil ou objet dans la valve ou la soupape de sécurité. Celles-ci pourraient être endommagées et causer des fuites. Une fuite de propane peut causer une explosion, un feu, des blessures graves ou la mort.
- En cas de fuite, arrêter toute opération et appeler les pompiers.
- Si une fuite est incontrôlable, fermer la valve de la bouteille et contacter le revendeur ou les pompiers.

 **AVERTISSEMENT** 

- Ne jamais tenter de relier le Patio Oven à un système de gaz de mobile home ou caravane.
- Ne pas utiliser avant d'avoir contrôlé l'absence de fuite.

Test de recherche de fuite pour la valve, le tuyau et le régulateur

1. Tourner tous les boutons de contrôle sur OFF.
2. S'assurer que le régulateur est fermement connecté à la bouteille.
3. Ouvrir le robinet de protection triangulaire (OPD) entièrement en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La présence d'un sifflement persistant est le signe d'une fuite majeure dans le système. Fermer le gaz immédiatement. Appeler le numéro suivant pour obtenir des pièces de remplacement : 801.656.2041.
4. Appliquer une solution savonneuse sur les éléments indiqués par les bulles dans le schéma ci-dessus.



5. Des bulles grossissantes sont le signe d'une fuite. Fermer la valve de la bouteille immédiatement et resserrer les connexions. Si la fuite ne s'arrête pas, ne pas tenter de la réparer. Contacter le numéro suivant pour obtenir des pièces de remplacement : 1.801.656.2041.
6. Toujours refermer la valve de la bouteille après avoir fini le test de fuite en tournant le robinet dans le sens des aiguilles d'une montre.



Conseils de sécurité

1. Vérifier le serrage de la molette du régulateur avant d’ouvrir la valve de la bouteille.
2. Tourner tous les boutons de contrôle sur OFF et fermer la valve de la bouteille lorsque le Patio Oven n’est pas utilisé.
3. Ne jamais déplacer le Patio Oven pendant l’utilisation ou si il est encore chaud.
4. Utiliser des ustensiles de cuisson et gants de protections adaptés afin d’éviter tout risque de brulure et projection.
5. Poids maximum sur le panneau de coté : 10 lbs.
6. Nettoyer le Patio Oven fréquemment, de préférence après chaque utilisation. Si une brosse métallique est utilisée pour nettoyer les surfaces de cuisson, s’assurer que celles-ci sont exemptes de particules de métal avant d’utiliser l’appareil..
7. En cas de chute de graisse ou autre matière chaude sur la valve, le tuyau ou le régulateur, fermer l’arrivée de gaz. Identifier la cause et y remédier avant de poursuivre. Nettoyer les parties affectées, s’assurer qu’elles n’ont pas été endommagées. Effectuer un test de fuite avant de reprendre la cuisson.
8. Garder les ouïes de ventilations propres et exemptes de débris.
9. Il se peut que le régulateur émette un léger sifflement pendant l’utilisation. Cela n’affecte en rien la sécurité ou l’utilisation du Patio Oven.
10. En cas de problème, consulter la section « Résolution des problèmes » à la page 50.
11. En cas de givre sur le régulateur, fermer la valve de la bouteille. C’est le signe d’un problème avec la bouteille, ne pas l’utiliser et la rapporter.

 **AVERTISSEMENT** 

Fermer les boutons et l'arrivée de gaz lorsque l'appareil est hors service.

 **ATTENTION** 

Si l'allumage ne se fait pas dans les 5 secondes, tourner les boutons de contrôle sur OFF, attendre 5 minutes et recommencer la procédure d'allumage. Si le bruleur n'est pas allumé et que la valve est ouverte, le gaz continue de d'échapper et peut s'allumer spontanément, provoquant des blessures.

Allumage à l'aide d'une allumette

Ne pas se pencher au dessus du Patio Oven pendant l'allumage

1. Placer l'allumette sur le reposoir (suspendu sur le panneau latéral de la grille). Allumer l'allumette puis allumer le bruleur en plaçant l'allumette sur le coté droit ou gauche de la grille.
2. Appuyer et tourner simultanément le bouton de contrôle correspondant au coté où se situe l'allumette. S'assurer que le bruleur s'allume et reste allumé.

Vérification des bruleurs

- Après avoir allumé le bruleur, tourner le bouton vers « low ». La flamme devrait réduire et être plus faible que sur « high ». Vérifier la flamme sur le bruleur latéral. Toujours vérifier les flammes avant utilisation. En cas de flamme faible sur toutes les positions, voir le point « diminution soudaine ou flamme faible » dans la section « Résolution des problèmes » page 50.

Eteindre le Patio Oven

- Tourner les boutons de contrôle en position OFF. Fermer la valve de la bouteille en tournant le robinet dans le sens des aiguilles d'une montre.

Vérification de l'allumeur

- Fermer l'arrivée de gaz à la bouteille. Appuyer et maintenir le bouton d'allumage. Un « clique » doit être entendu accompagné d'une étincelle entre les électrodes et les bruleurs. Voir section « Résolution des problèmes » si absence de « clique » ou d'étincelle.

Vérification des valves

- S'assurer que l'arrivée de gaz de la bouteille est fermée avant de vérifier les valves des boutons de contrôle. Les boutons doivent être en position OFF. Pousser les boutons puis les relâcher. Ils devraient rebondir en position initiale rapidement. Si les bouton ne rebondissent pas, changer les valves avant d'utiliser le Tailgater à nouveau. Tourner les boutons en position « low » puis à nouveau en position OFF. Ils devraient tourner facilement.

Vérification du tuyau

- Vérifier et nettoyer le tuyau avant chaque utilisation. En cas d'usure, abrasion, coupure ou fuite, le tuyau doit être remplacé avant la prochaine utilisation. Remplacer par le même tuyau en suivant les références fournies dans la section « liste des pièces » de ce manuel page 37.

Nettoyage du Patio Oven

- Ne pas confondre accumulation de graisse (marron ou noire) et fumée de peinture. L'intérieur des barbecues à gaz ne sont pas peints et ne doivent pas l'être. Utiliser une solution d'eau et de détergeant ou un produit nettoyant pour four avec une brosse pour l'intérieur du capot et le fond du barbecue. Rincer et laisser sécher à l'air libre. Ne pas utiliser de produits agressifs pour fours sur les surfaces peintes.
- Pièces en plastique : nettoyer à l'eau chaude savonneuse, sécher à l'aide d'un chiffon propre et sec. Ne pas utiliser de Citrisol, nettoyants abrasifs, dégraissants ou nettoyants pour fours sur les surfaces en plastique. Cela peut les endommager et les détruire.
- Surfaces peintes : nettoyer à l'aide d'un détergeant non abrasif ou à l'eau chaude savonneuse. Sécher à l'aide d'un chiffon doux, propre et sec.
- Surfaces en acier inox : Afin de conserver l'aspect extérieur du Tailgater, nettoyer à l'aide d'un détergeant non abrasif ou à l'eau chaude savonneuse après chaque usage. Sécher à l'aide d'un chiffon doux, propre et sec.
- Il peut être nécessaire d'utiliser une spatule en plastique pour retirer les dépôts de graisse cuits. Utiliser en mouvement parallèle à la finition brossée afin d'éviter de la détériorer. Ne pas utiliser de matériau abrasif sur les surfaces avec des motifs.
- Nettoyer la pierre de cuisson à l'aide du brosse et sans savon car celui-ci pernettre la pierre. Il est possible d'uiliser de l'eau chaude.
  Si une brosse métallique est utilisée pour nettoyer les surfaces de cuisson, s'assurer que celles-ci sont exemptes de particules de métal avant utilisation.



Ranger le Patio Oven

- Nettoyer la pierre de cuisson.
- Stocker dans un endroit sec.
- Si la bouteille de gaz reste connectée, stocker en plein air dans un endroit bien ventilé et hors de porté des enfants.
- Couvrir le Patio Oven si celui-ci est stocké dehors. Blackstone propose de nombreux modèles de couvertures pour le Patio Oven.
- Ne stocker le Patio Oven à l'intérieur qu'après avoir fermé la bouteille de gaz puis retiré celle-ci. La bouteille doit être conservée à l'extérieur.
- Après une période de stockage, suivre les instructions de « nettoyage des bruleurs » avant de commencer à utiliser le barbecue.

Nettoyage des bruleurs

Suivre ces instructions pour nettoyer/remplacer les bruleurs ou en cas de difficultés à l'allumage du Patio Oven.

1. Fermer l'arrivée de gaz depuis les boutons de contrôle et la bouteille.
2. Retirer le capot. (Pièce n°10 sur la liste).
3. Retirer le bouclier anti chaleur, le couvercle en aluminium, la pierre et le panneau rotatif.
4. Détacher les électrodes du bruleur. Cette procédure dépend de la configuration du bruleur.
5. Soulever délicatement le bruleur vers le haut et le retirer de la sortie de la valve. Voici trois méthodes de nettoyage, utilisez la plus simple et la plus adaptée pour vous. (A) Plier un fil de fer (un cintre par exemple) en forme de crochet. Glisser le crochet à travers le tube plusieurs fois. (B) Utiliser un goupillon fin avec manche flexible. (Ne pas utiliser de brosse en cuivre). Glisser la brosse dans le tube plusieurs fois. (C) Porter des lunettes de protection : utiliser de l'air comprimé pour nettoyer les sorties du bruleur. S'assurer que l'air circule dans toutes les sorties.
6. Brosser toute la surface du bruleur afin de retirer saleté et résidus de nourriture.
7. Dégager les sorties bloquées à l'aide d'un fil de fer (un trombone par exemple.
8. Vérifier l'état général du bruleur. Au fil du temps, des trous de corrosion peuvent apparaître. Si ils deviennent trop importants, il est temps de changer le bruleur.
   IMPORTANT: Les tubes du bruleur doivent être connectés avec les ouvertures des valves
9. Connecter l'électrode au bruleur.
10. Replacer les bruleurs.
11. Attacher les bruleurs aux crochets sur le bac.
12. Repositionner les tubes et les attacher aux bruleurs.

Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire est un aspect important de la cuisine à l'extérieur. Ces quelques conseils permettront de conserver une nourriture saine et sans bactéries néfastes.

Propre : Se laver les mains ainsi que les ustensiles de cuisine à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande et volaille crue.

Séparer : Garder la viande crue à l'écart du reste de la nourriture afin d'éviter toute contamination. Utiliser des ustensiles et assiettes propres après avoir cuit la nourriture.

Cuire : Bien cuire les viandes et volailles afin de tuer les bactéries nocives. Contrôler la température de la viande à l'aide d'un thermomètre.

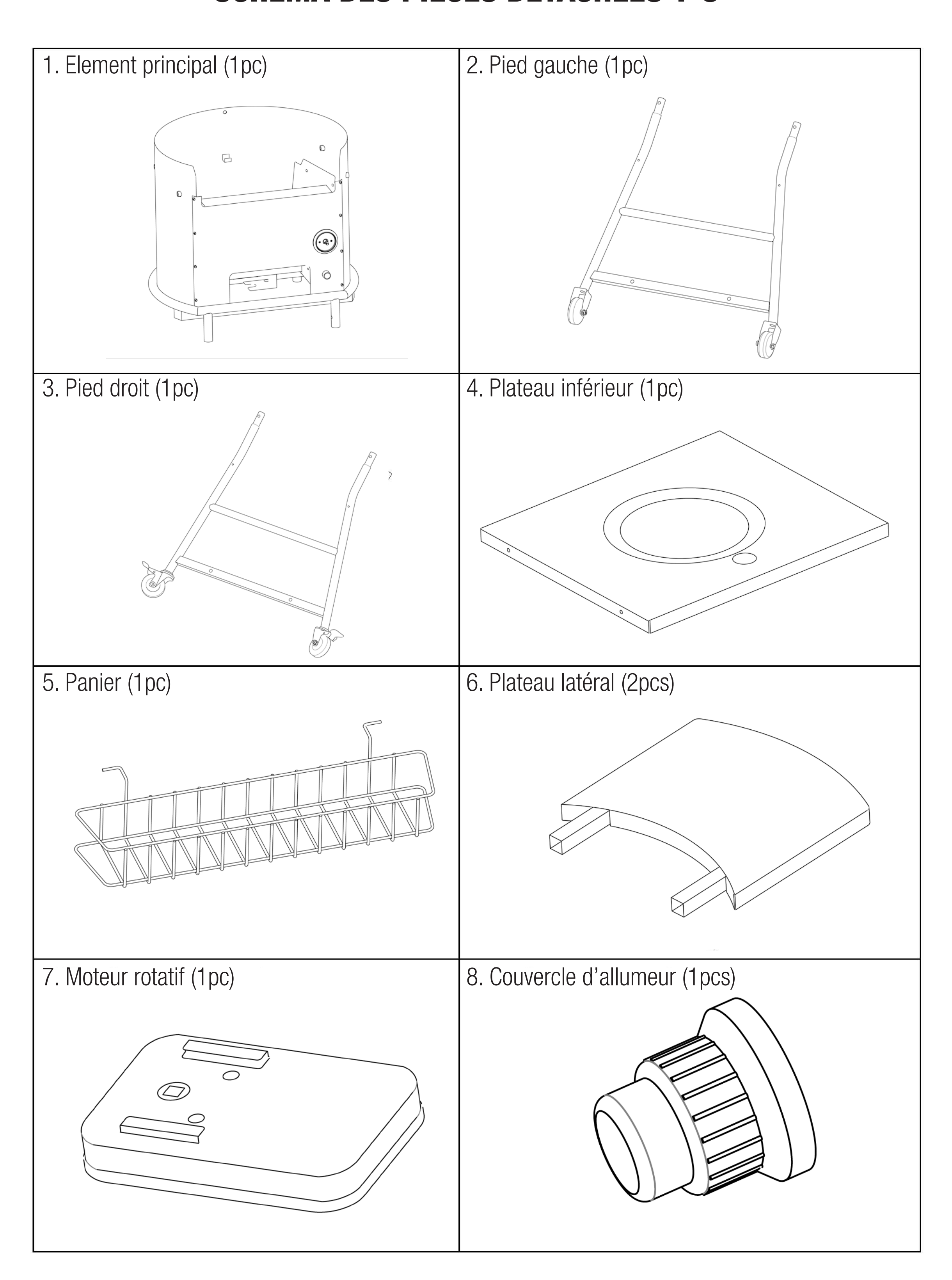
Refroidir : Réfrigérer la nourriture et les restes rapidement. Pour plus d'information visiter le site Canadien partenaire pour la sécurité alimentaire : www.befoodsafe.ca.

La viande est-elle cuite correctement ?

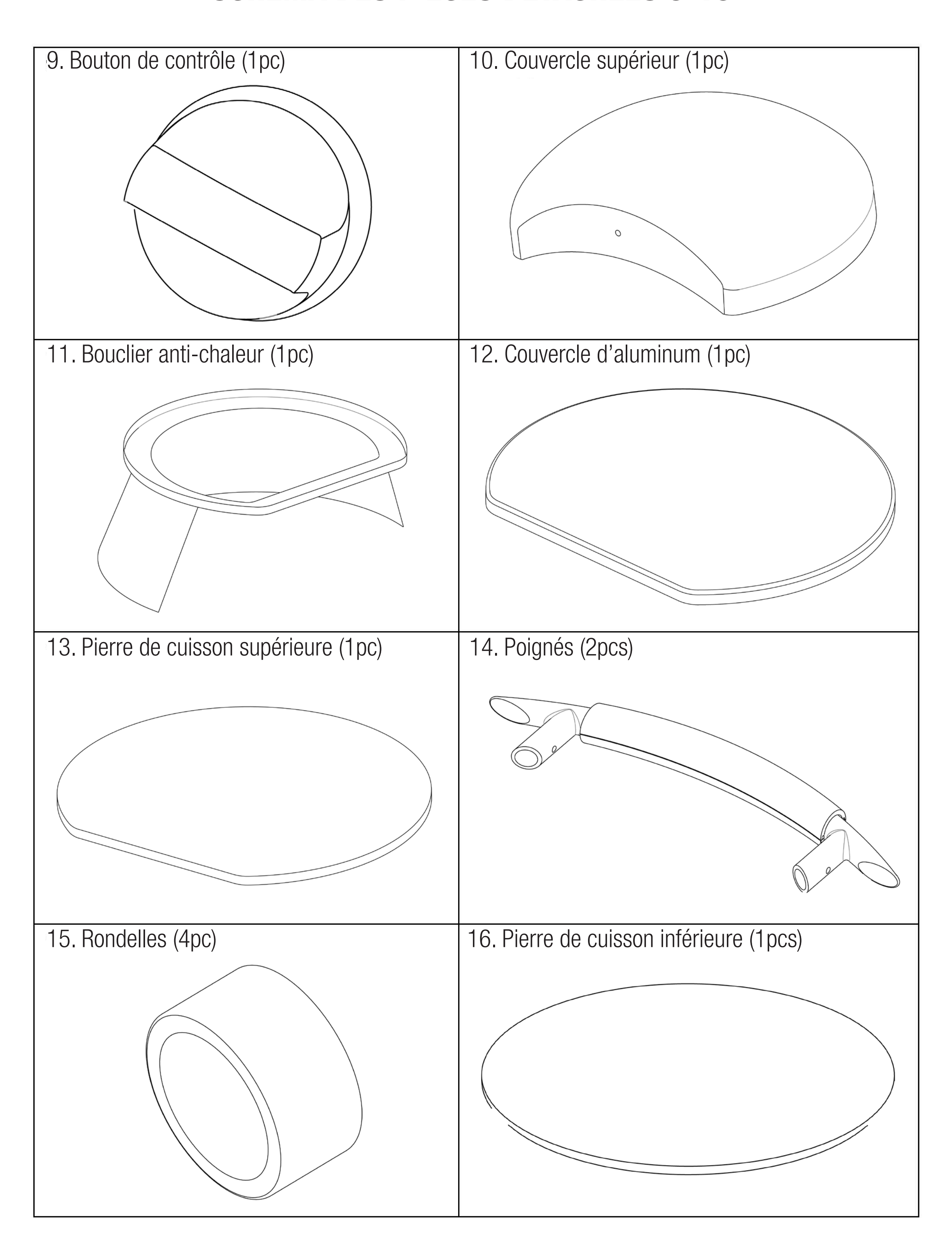
- **La surface des viandes et volailles grille et change rapidement de couleur. Un thermomètre permet de s'assurer que la viande a atteint une température interne de cuisson adéquate. Découper la viande permet d'établir une vérification visuelle.**
- **Un poulet entier doit atteindre une température interne de 165°F/74°C. Le jus doit couler rapidement et la chaire ne pas être rose.**
- **Les hamburgers à base de volaille ou de viande hachée doivent atteindre 160°F/71°C, être foncé à cœur sans jus rose. Les steaks de veau, agneau et bœuf doivent atteindre une température de 160°F/71°C. Toutes les parties du porc doivent également atteindre 160°F/71°C.**
- **NE JAMAIS cuire la viande partiellement pour reprendre la cuisson plus tard. Cuire la viande entièrement pour détruire les bactéries nocives.**
- **Réchauffer de la nourriture à emporter ou de la viande précuite comme des hot dogs à une température de 165°F/64°C ou jusqu'à ce que la nourriture commence à fumer.**



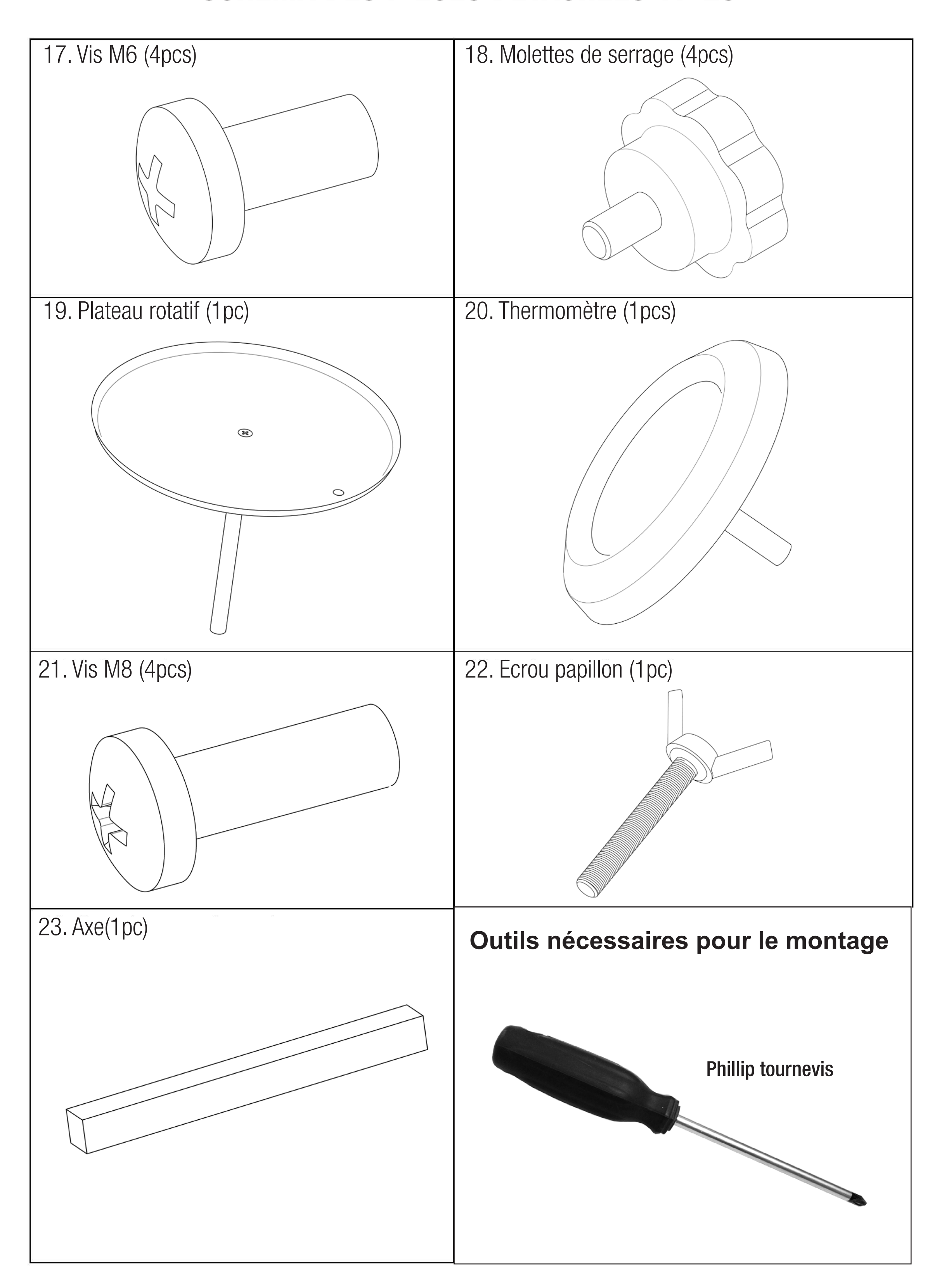
SCHEMA DES PIECES DETACHEES 1-8



SCHEMA DES PIECES DETACHEES 9-16



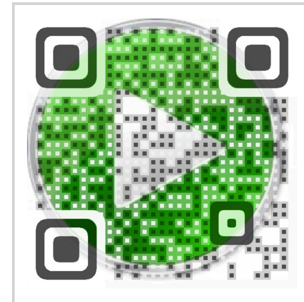
SCHEMA DES PIECES DETACHEES 17-23



AVERTISSEMENT **:** Cet appareil a été conçu avec le souci d'éliminer tout bord pointu ou tranchant. Cependant il convient de manipuler les pièces avec précaution afin de prévenir les risques de blessures. Outil nécessaire : le seul outil requis pour le montage du capot et des poignés de l'élément principal, est un tournevis cruciforme (Philips).

ASSEMBLAGE :

Bien lire les instructions en entier avant de procéder à l'assemblage. Travailler sur une grande surface propre. Se référer à la liste des pièces et les schémas autant de fois que nécessaire. Le Patio Oven comporte des pièces volumineuses, il est donc conseillé d'être deux afin de faciliter le montage.
A NOTER : ***Retirer toutes les protections plastique avant de commencer. Voir QR code sur la couverture du manuel pour des instructions d'assemblage.***



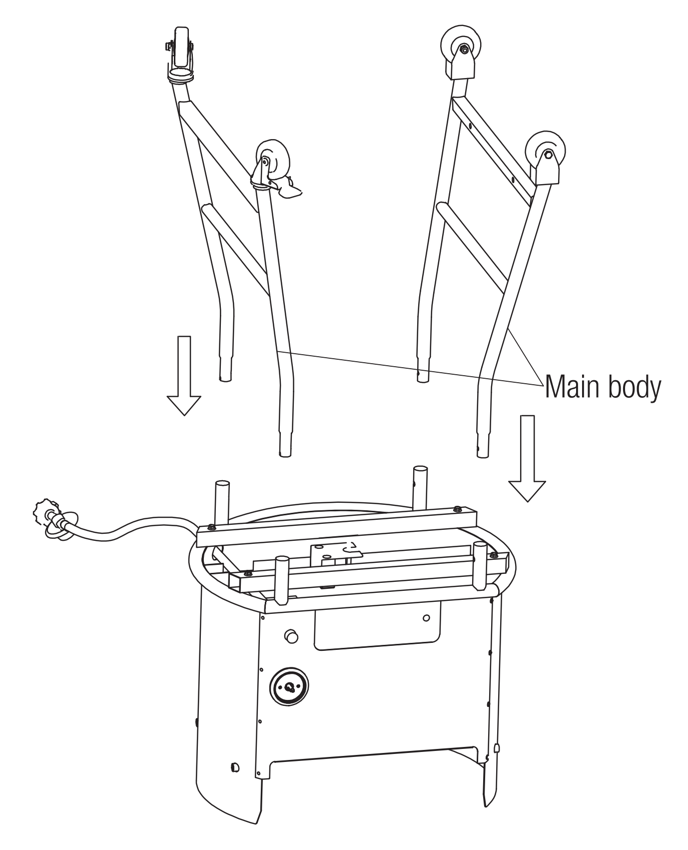
VIDEO DE L'ASSEMBLAGE

Pour visionner une vidéo de montage du BLACKSTONE Patio Oven, scanner ce QR code. Celui-ci vous dirigera vers le site d'information pour le Patio Oven.

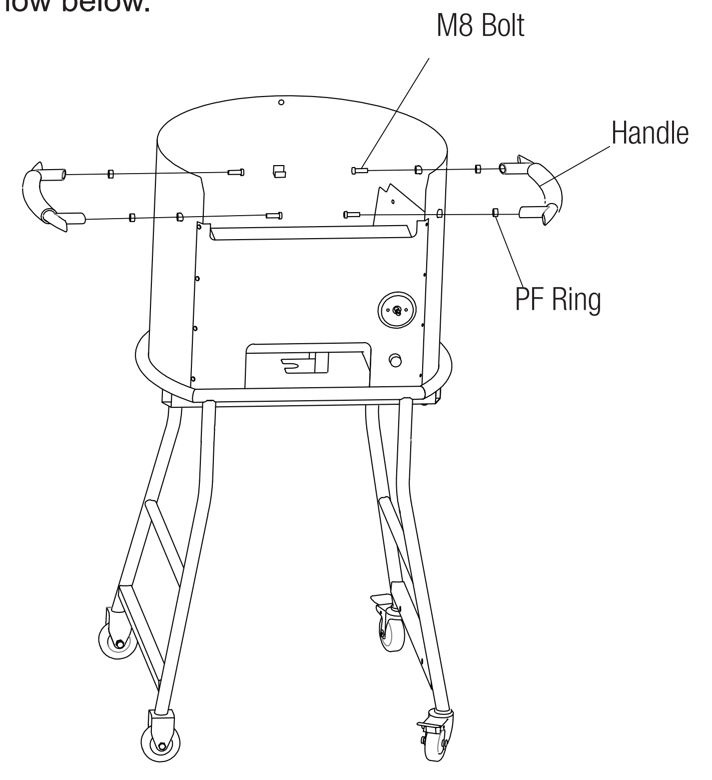
Ou rendez-vous sur : **www.blackstoneproducts.com/patio-oven**

Step 1

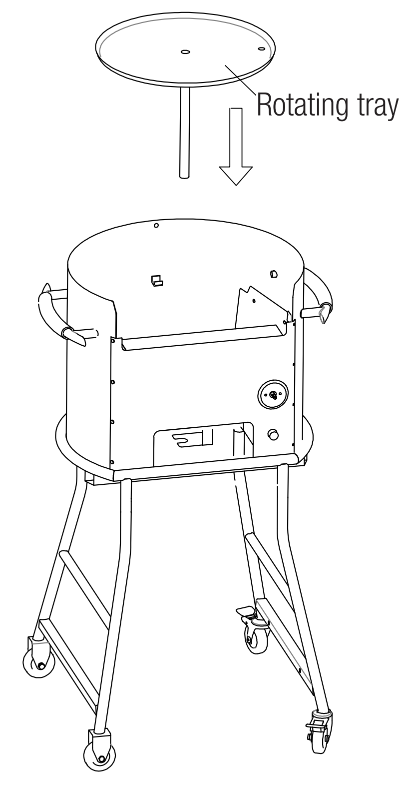
Remove main body and feet from packaging. Place main body upside down. Insert feet assembly.



Step 2
Flip the assembled body on to the legs.
Assemble the handles as show below.

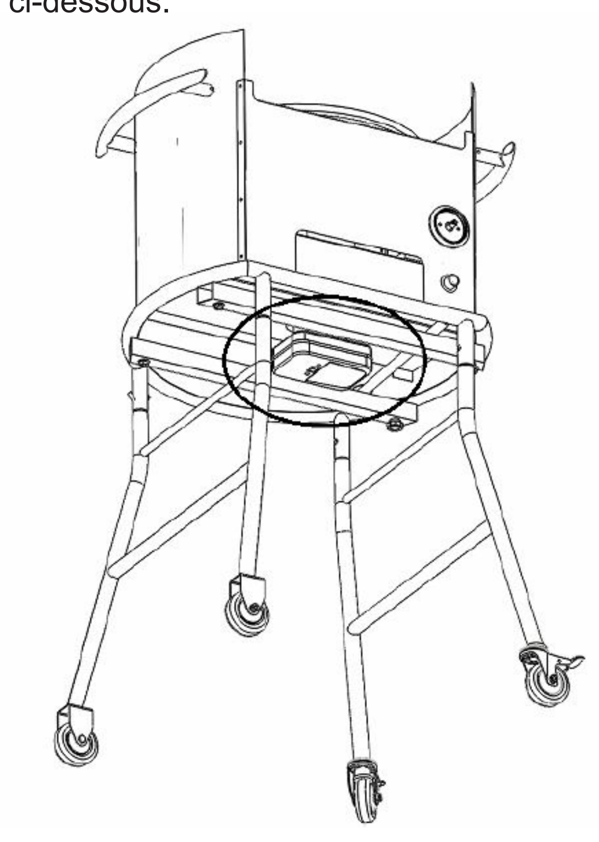


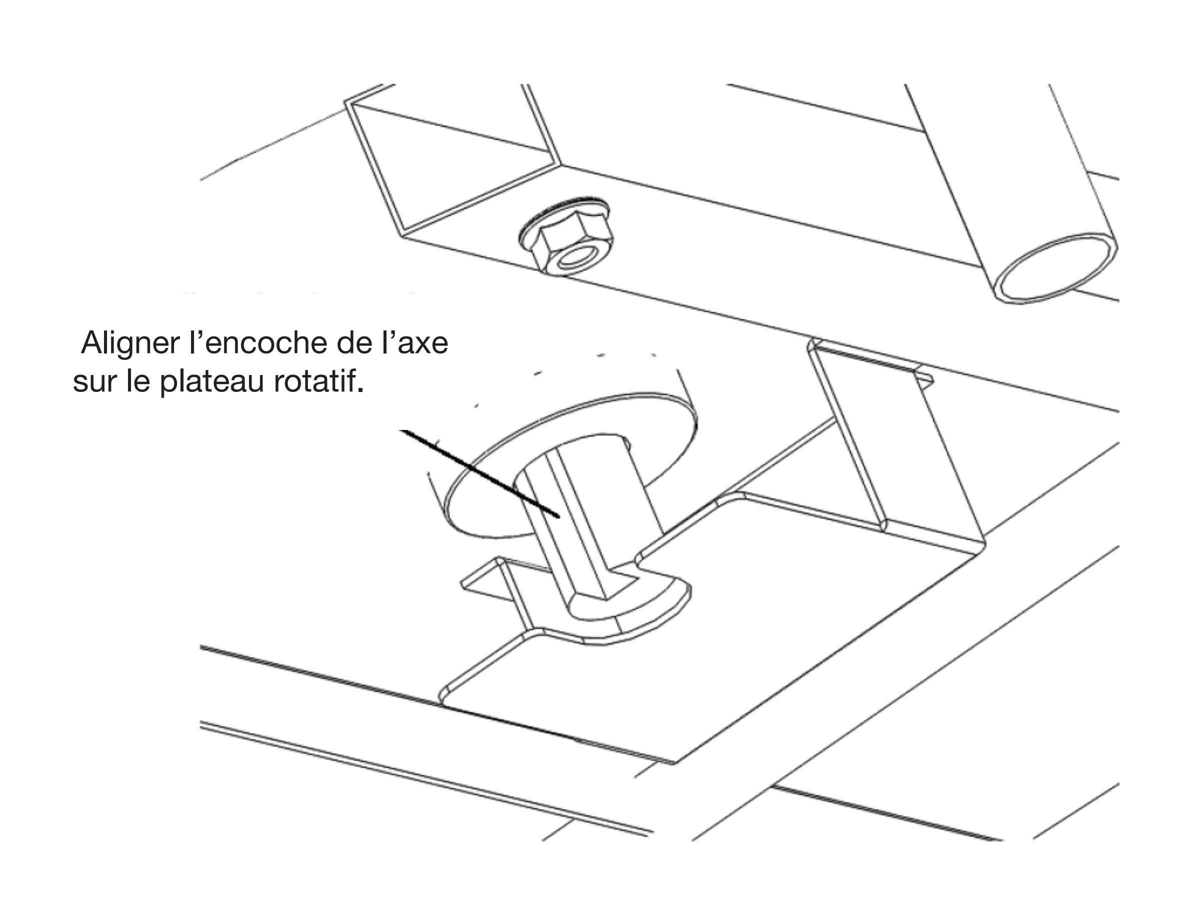
Step 3
Lower the rotating tray down into the oven. The table shaft will fit into the colar located in the center of the main body.

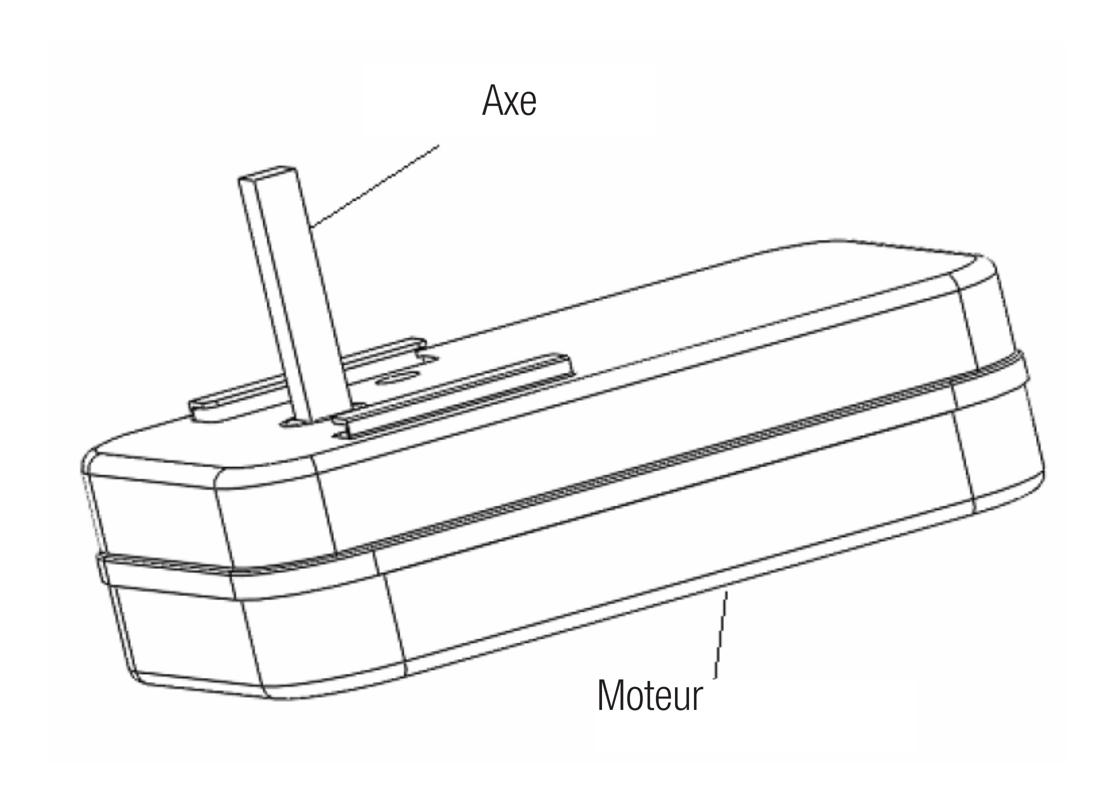


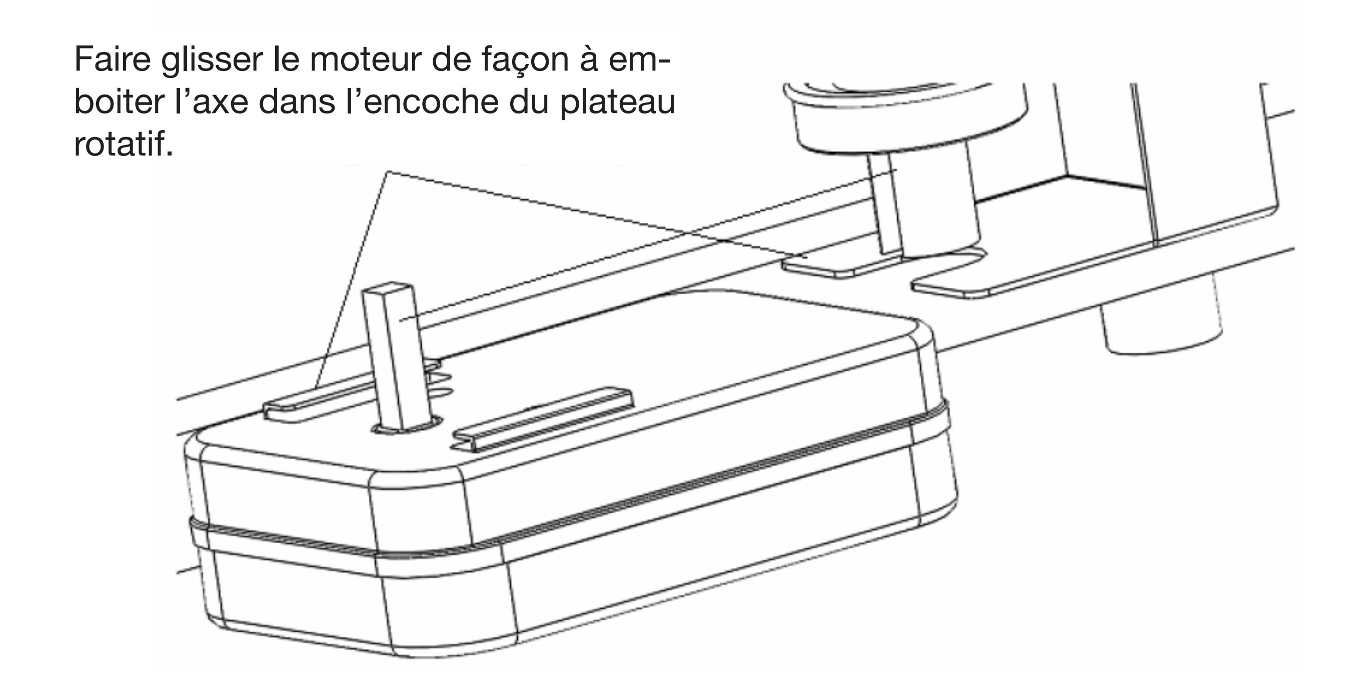
Etape 3

Assembler le moteur comme ci-dessous.

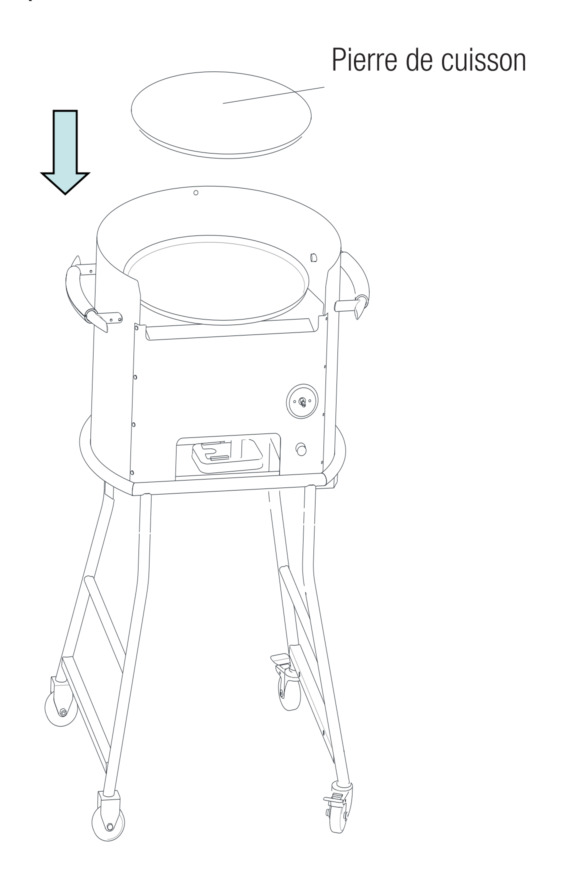





Axe
Moteur


Faire glisser le moteur de façon à em-
boiter l’axe dans l’encoche du plateau
rotatif.

Etape 4
Placer la pierre de cuisson sur le plateau rotatif.



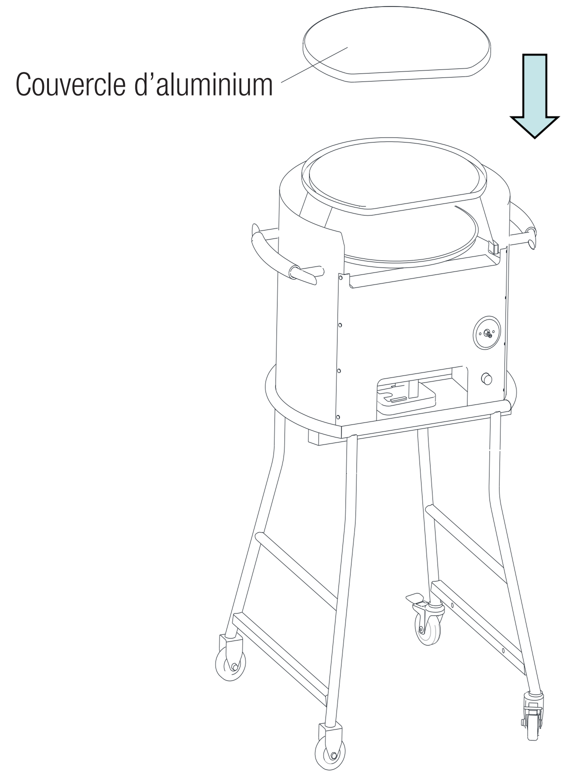
Etape 5
Insérer le bouclier anti chaleur dans l'élément principal.
A NOTER : Il doit être correctement aligné.



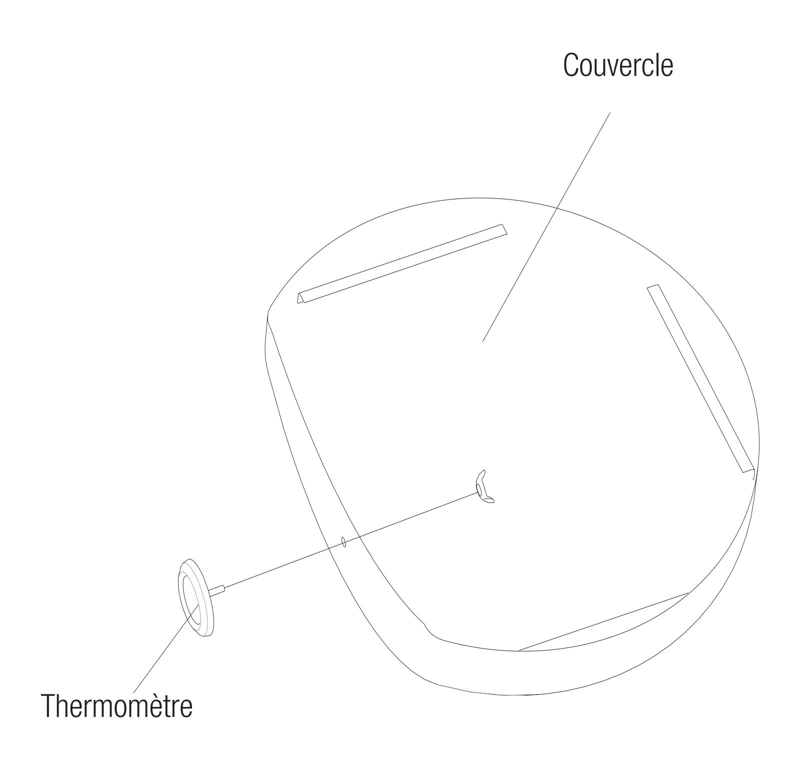
Etape 6
Placer la pierre de cuisson supérieure sur le bouclier anti chaleur.



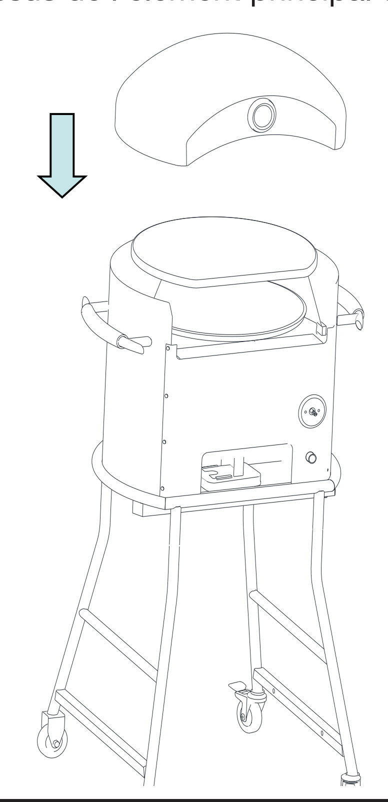
Etape 7
Poser le couvercle d'aluminium sur le bouclier anti chaleur. (De façon à couvrir la pierre supérieure).



Etape 8
Fixer le thermomètre à l’intérieur du couvercle supérieur.

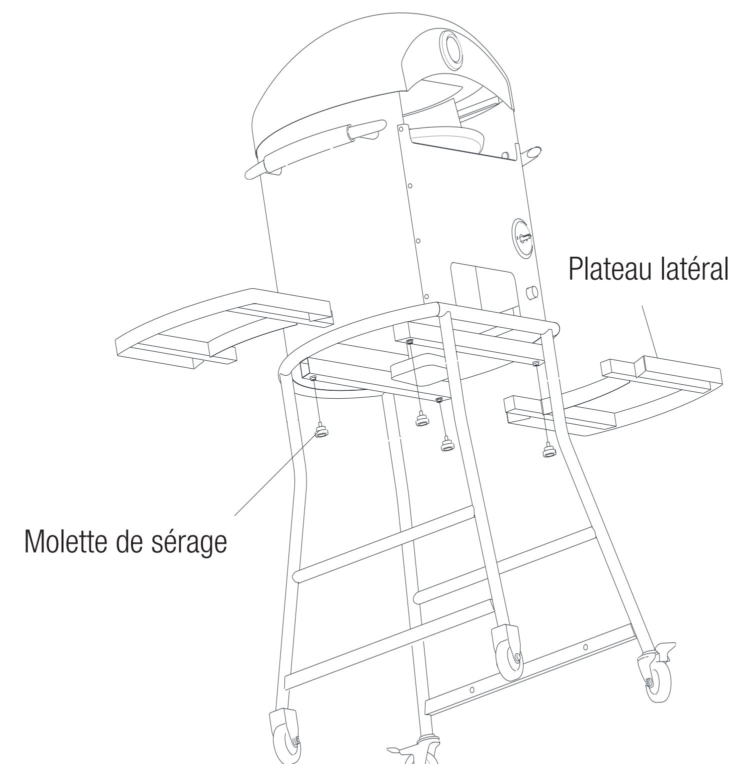


Etape 9
Placer le couvercle supérieur au dessus de l’élément principal comme montré ci-dessous.



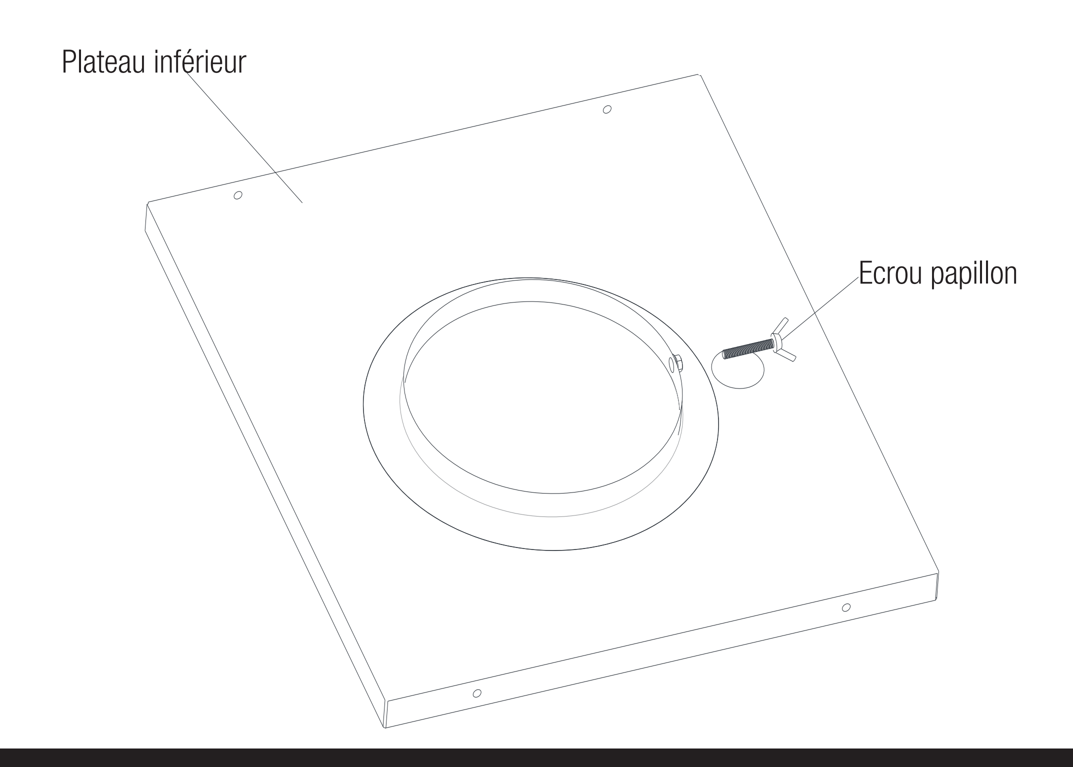
Etape 10

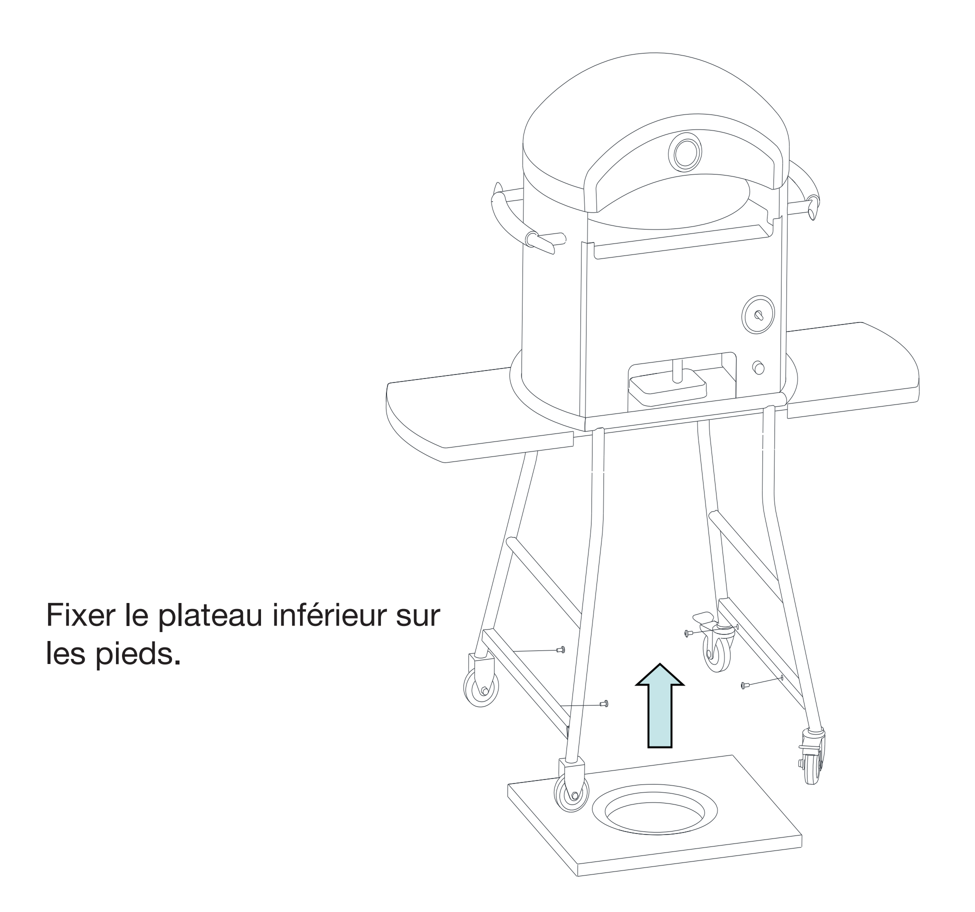
Insérer les deux plateaux latéraux dans l'élément principal puis les fixer à l'aide des molettes de serrage.



Etape 11

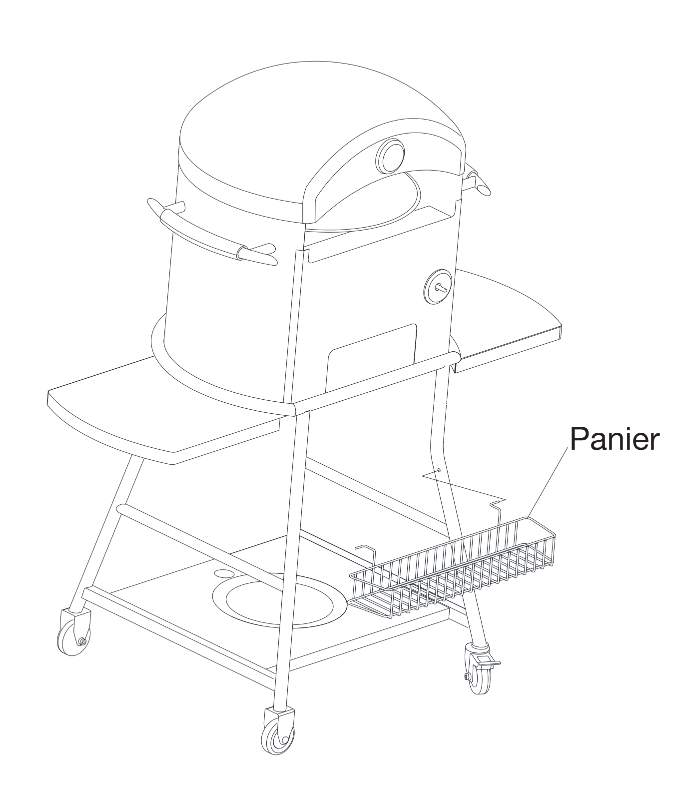
Fixer l'écrou papillon sur le plateau inférieur comme ci-dessous.





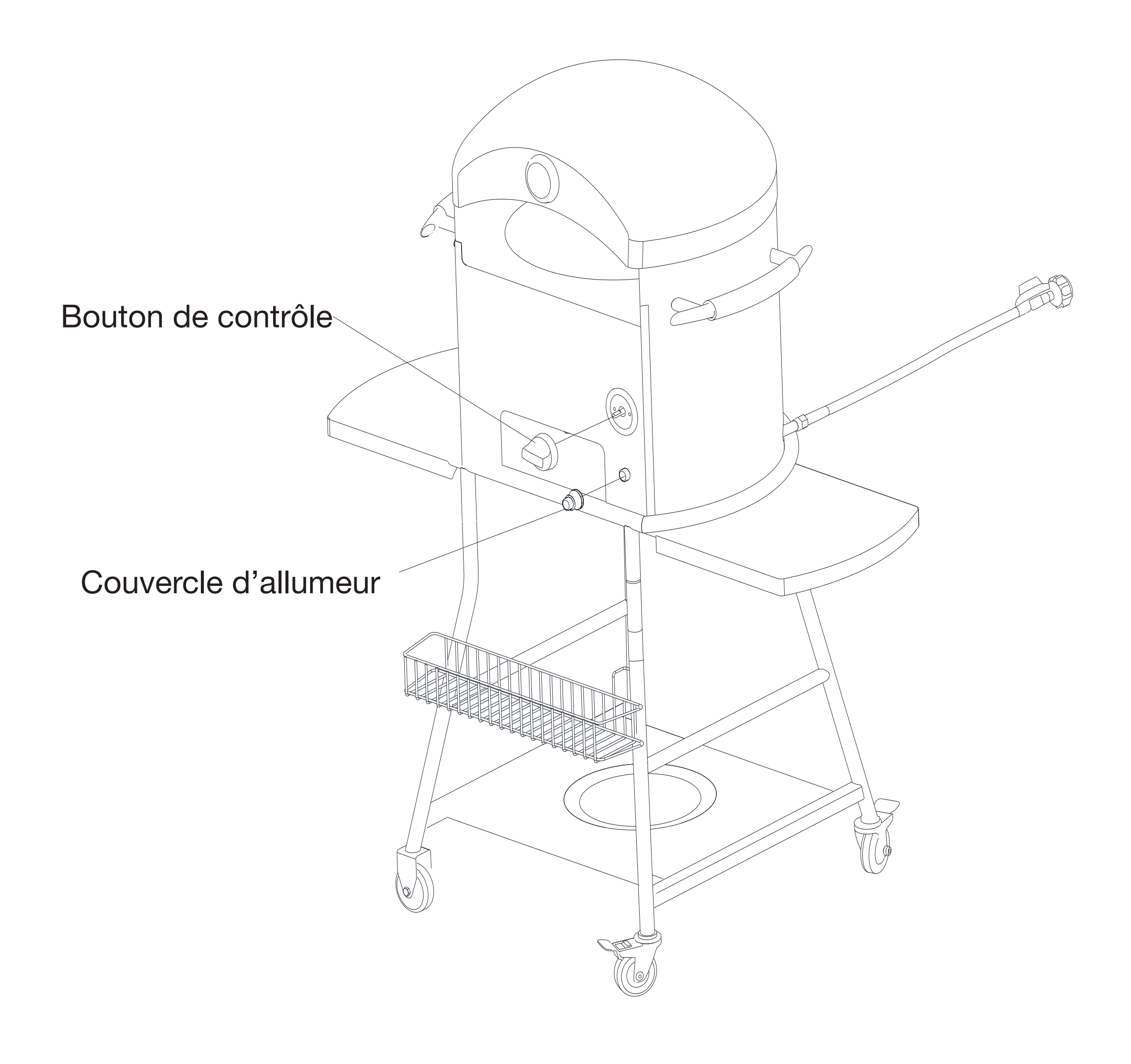
Fixer le plateau inférieur sur les pieds.

Etape 12
Fixer le panier sur les pieds.



Etape 13

Fixer le couvercle de l’allumeur et le bouton de contrôle comme ci-dessous.



COMMENT UTILISER LE PATIO OVEN

1. Allumer le Patio Oven sur High et le laisser chauffer. Il sera chaud au bout de 5-10 minutes lorsque la température atteint 300°.

2. Tourner le bouton de contrôle sur medium et laisser la température se stabiliser entre 350° et 400° (environ 5 minutes).

3. Selon la nourriture à cuire, la température de cuisson de plus ou moins 375°.
   A NOTER : La pierre de cuisson est plus chaude que l'air.

4. Une pizza cuit entre 2 à 4 minutes en fonction de sa taille et de son épaisseur. En général une nourriture plus épaisse requiert une cuisson plus longue.

5. Retirer la pizza lorsque la croute est cuite à votre goût ou que les bords sont dorés..

RÉGLAGES FINS DU PATIO OVEN

A NOTER : Les temps de cuisson et température interne de l'appareil dépendent de la température extérieure.

1. Le débit de gaz est ajustable entre les boutons de contrôle et le robinet du régulateur. (Il est conseillé d'effectuer un essai avec les différents types et tailles de pizzas.)

2. Le site www.blackstoneproducts.com est plein de ressources pour devenir un pro. Vous pourrez y trouver des tutoriels, vidéos, trouver des astuces, lire les recettes des autres utilisateurs ou laisser votre propre commentaire.

   Félicitation pour votre BLACKSTONE Patio Oven et bon appétit.

ENTRETIENT ET MAINTENANCE

Nettoyer le BLACKSTONE Tailgater Combo régulièrement, entre chaque utilisation ou après une période d'inutilisation prolongée. Attendre que les différentes parties du Patio Oven aient refroidi avant de les nettoyer.

- Ne jamais toucher les parties chaudes sans protection adaptée.
- En cas de stockage à l'extérieur, il est fortement recommandé de couvrir l'appareil, spécialement pendant les mois d'hiver. La durée de vie de l'appareil en dépend.

Entretient des bruleurs :

En général, bruler les résidus après la cuisson permet de garder les bruleurs propres. Ces derniers doivent être nettoyés une fois par an ou si des résidus se sont accumulés (insectes, saleté). Les bruleurs (sorties et ventilations) ne doivent pas être obstrués. Une brosse métallique peut être utilisée pour enlever la corrosion sur la surface des bruleurs. Bien s'assurer que les valves des bruleurs soient bien reconnectées avec les arrivées de gaz lors de leur remise en place.

Serrage et remisage :

Il est recommandé de vérifier le serrage des différentes parties de l'appareil une fois par an. Stocker le Patio Oven dans un endroit frais et sec. Couvrir les bruleurs de papier d'aluminium afin d'empêcher accumulations d'insectes et de résidus. En cas de stockage à l'intérieur, retirer la bouteille de gaz et conserver celle-ci à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être conservée à l'extérieur, hors de porté des enfants, dans un endroit frais, sec, à l'abris de sources de chaleur et d'étincelles.

RESOLUTION DES PROBLEMES

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le bruleur ne s'allume pas à l'aide de l'allumeur.	1. Pile hors d'usage. 2. La bouteille de gaz est vide. 3. Régulateur défectueux. 4. Bruleur bouché. 5. Arrivée de gaz bouchée. (Tuyau ou connexions aux bruleurs).. 6. Electrode lâche ou déconnectée. 7. L'électrode ou le circuit d'allumage sont endommagés ou défectueux.	1. Remplacer la pile. 2. Remplacer la bouteille. 3. Faire vérifier ou remplacer le régulateur. 4. Nettoyer le bruleur. 5. Clean jets and gas hose. 6. Nettoyer le tuyau et les connexions avec le bruleur. 7. Changer l'électrode et le circuit d'allumage.
Le bruleur ne s'allume pas à l'aide d'une allumette.	1. La bouteille de gaz est vide. 2. Le régulateur est défectueux. 3. Le bruleur est bouché. 4. L'arrivée de gaz est bouchée. (Tuyau ou connexions aux bruleurs).	1. Remplacer la bouteille de gaz. 2. Faire vérifier ou remplacer le régulateur. 3. Nettoyer le bruleur. 4. Nettoyer le tuyau et les connexions avec le bruleur.
L'intensité de la flamme est faible ou s'éteint. (Un sifflement ou ronflement peut être entendu.)	1. La bouteille de gaz est vide. 2. Le bruleur est bouché. 3. L'arrivée de gaz est bouchée. (Tuyau ou connexions aux bruleurs). 4. Trop de vent.	1. Utiliser une bouteille de gaz plus grosse. 2. Nettoyer le bruleur. 3. Nettoyer le tuyau et les connexions avec le bruleur. 4. Utiliser le barbecue dans un endroit plus abrité.

North Atlantic Imports LLC
Garantie 90 jours

North Atlantic Imports LLC garantie les pièces, main d'œuvre et finitions (contre la rouille) pendant un an a partir de la date d'achat.

Le constructeur se réserve le droit de remplacer ou réparer les pièces en cas de prise en charge.

La garantie est limitée au premier propriétaire uniquement. Cette garantie n'engage pas la responsabilité de North Atlantic Imports LLC, ses employés ou agents pour des dommages extérieurs en cas de rupture de garantie.

L'utilisateur est tenu de respecter les instructions du constructeur.

En aucun cas le constructeur ne sera tenu responsable pour des dommages suite à une mauvaise utilisation du BLACKSTONE Patio Oven.

L'utilisateur est responsable de la durée de la garantie en utilisant la preuve d'achat originale de l'appareil.

Lire la section suivante pour de plus amples informations au sujet de la garantie :

La société North Atlantic Imports LLC garantie cet appareil contre tout défaut d'assemblage, de construction et lié à la main d'œuvre si et seulement si, son utilisation, non commerciale et privée, est effectuée en respectant scrupuleusement les instructions fournies par le constructeur. Cette garantie établie la responsabilité de North Atlantic Imports LLC de réparer ou échanger sans frais pour le consommateur, toute pièce qui, après examen de North Atlantic Imports LLC, serait défectueuse, dans le cadre d'une utilisation personnelle normale et dans la limite de temps suivante : a) 12 mois à compter de la date d'achat pour les pièces, finitions et main d'œuvre. Dans le cas d'un manquement à la durée de garantie ci-dessus, l'acheteur original est tenu de notifier North Atlantic Imports LLC de la rupture de garantie dans la limite du délai de garantie. Après réception de la notification de l'acheteur original, North Atlantic Imports LLC s'engage a rectifier la situation en remplaçant ou en réparant les pièces défectueuses. North Atlantic Imports LLC s'engage a respecter scrupuleusement la procédure énoncée ci-dessus dans un objectif de maintient de la qualité du produit.

North Atlantic Imports LLC ne garantie pas que cet appareil réponde au code de sécurité de quelque état, municipalité ou juridiction. L'utilisateur accepte tout risque et responsabilité liés à l'utilisation, en accord ou pas avec les instructions du constructeur, de l'appareil. Cette garantie ne couvre pas et exclus toute responsabilité de North Atlantic Imports LLC, de ses représentants, employés et agents, mentionnés dans cette garantie ou légalement liés, quant aux dommages résultants d'une rupture de la garantie. L'acheteur doit se tenir informé de la durée de garantie grâce à la date d'achat figurant sur la preuve d'achat (ticket de caisse). Cette garantie ne s'applique pas au produit, ou à toute pièce du produit en cas d'accident résultant de négligence, altération, abus, mauvaise utilisation ou transformation de l'appareil ou d'une de ses pièces, dans le cas d'une réparation sans l'accord préalable de North Atlantic Imports LLC ou en dehors de l'usine North Atlantic Imports LLC. La garantie ne couvre en aucun cas les accessoires non fournis avec l'appareil. Cette garantie s'applique dans la limite du territoire des Etats Unis d'Amérique. Cette garantie octroi certains droits à l'utilisateur, d'autres droits peuvent exister en fonction des états

Notre équipe est là pour vous aider

En cas de questions au sujet de votre BLACKSTONE Patio Oven ou en cas de besoin de pièces de rechange, vous pouvez nous contacter au :

Pour les Etats Unis : 435.252.3030 | Pour le Canada : 801.656.2041

Ou par email :

support@blackstoneproducts.com

C’est un plaisir de répondre à vos questions concernant les pièces de rechange ou votre garantie. Notre équipe après vente est accessible du lundi au vendredi de 8 heures à 17 heures (UTC/GMT -7). Si tous les opérateurs sont occupés ou en dehors des heures d’opération, vous pouvez laisser un message et nous vous recontacterons.



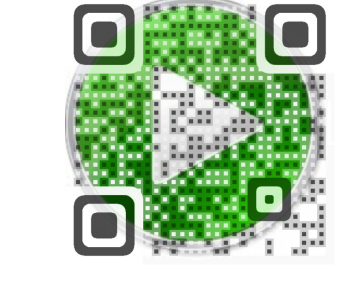
MANUAL DEL USARIO

HORNO PARA PATIO BLACKSTONE

MODELO# 1575



Necessita una batteria AA no incluida para el encendedor



VIDEO DE ENSAMBLADO

Mire un video actual de ensamblado de un Horno para Patio BLACKSTONE. Utilice una aplicacion para código QR y escanee el codigo de arriba. Este le llevara a la pagina fuente de el Horno para Patio.

www.blackstoneproducts.com/patio-oven

SOLO PARA USO EN EXTERIORES



Por favor lea cuidadosamente el manual antes del ensamblado
Conserve éste manual para consulta futura

North Atlantic Imports LLC | 513 W. 2500 N. North Logan, UT 84321 | www.blackstoneproducts.com



PELIGRO

Si nota un olor a gas:

1. Cierre el gas conectado al electrodoméstico.
2. Apague o extinga cualquier flama.
3. Si el olor continúa, aléjese del electrodméstico e inmediatamente llame a su compañía de gas o al departamento de bomberos.

ADVERTENCIA

1. No almacene o utilice gasolina o cualquier otro líquido o capor flamable cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.
2. Un tanque de gas LP no conectado para usarse no deberá ser almacenado cerca de éste o cualquier otro electrodoméstico.

ADVERTENCIA:

Antes de proceder, asegúrese de comprender la sección de INFORMACIÓN IMPORTANTE de éste manual.

Si ignora las instrucciones proporcionadas podría ocurrir un fuego o una explosión.

Es responsabilidad del consumidor el asegurarse de que el Horno para patio esté debidamente ensamblado, instalado y con el correcto mantenimiento. El no seguir las instrucciones de éste manual podría resultar en lesiones físicas o daño a su propiedad.

POR SU SEGURIDAD SI USTED NOTA UN OLOR A GAS:

1. Cierre el abastecimiento de gas en el tanque.
2. Extinga todas las flamas y no opere ningun electrodoméstico.
3. Ventile el área.
4. Revise que no haya fugas como se explica en éste manual.

PRECAUCIONES:

1. Revise todas las conexiones por fugas despues de cada vez que llene el tanque.
2. Nunca revise fugas con un cerillo o flama.
3. No almacene gasolina o cualquier otro vapor o liquido flamable cerca de éste electrodoméstico.
4. Cualquier cilindro no conectado para su uso no deberá ser almacenado cerca de éste electrodoméstico.
5. No almacene cilindros de gas LP cerca de éste electrodoméstcio.
6. Nunca llene el cilindro mas de un 80%.
7. Si la información antes mencionada no es seguida al pie de la letra podria ocasionarse un fuego letal o serias lesiones.
8. No opere el Horno para Patio mas cerca que 36 pulgadas a un área de construcción combustible, incluyendo paredes y techos.
9. No utilice éste electrodoméstico bajo superficies combustibles.
10. Eregulador utilizado en ésta unidad es ZHENDAR T3. Si dicho regulador falla deberá ser reemplazado por otro del mismo modelo exactamente y deberá ser llevado a cabo por un distribuidor autorizado y profesional.





PELIGRO



Si nota un olor a gas:
1. Cierre el gas conectado al horno.
2. Apague o extinga cualquier flama.
3. SI el olor continúa, aléjese del horno e inmediatamente llame a su compañia de gas o al departamento de bomberos.



ADVERTENCIA



1. No almacene o utilize gasolina o cualquier otro líquido flamable o vapores cerca de el horno o cualuier equipo electrodoméstico.
2. Un tanque de gas LP que no esté siendo utilizado no deberá ser almacenado cerca de el horno o cualquier otro electrodomestico.

LLame al Centro de Informacion del Horno para Patio BLACKSTONE para ayuda y refacciones.
Necesita refacciones? Preguntas sobre ensamblaje? Problemas de Operacion? Antes de regresar el horno para patio a la tienda por favor llame al:
USA (435) 252-3030 | Canadá (801) 656-2041
o email: **support@blackstoneproducts.com**

Modelo ______________________
Número de Serie ______________________
Fecha de Compra ______________________

Para el Instalador/Ensamblador: Entregue éste manual al consumidor.
Para el Consumidor: Conserve éste manual.



PRECAUCIÓN



Algunas partes podrían tener bordes puntiagudos, especialmente como se informa en éstas instrucciones. Utilice guantes protectores si es necesario.



PRECAUCIÓN



Para uso residencial solamente. No se utilice para cocina comercial.

Precauciones de Seguridad de Instalación

- Utilice el Horno para Patio sólo con gas LP (propano) y el ensamblado de regulador/valvula incluídos.
- La Instalación de el Horno para Patio deberá concordar con los códigos locales, o en ausencia de éstos, con el Código Nacional de Combustible en Gas, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, o el Código de Almacenamiento y Manejo, B149.2, ó el Estádar para Vehículos Recreativos,ANSI A 119.2/NFPA 1192, y CSA Z240 Series RV, Código de Vehículos Recreativos, según sea apropiado.
- El Horno para Patio no esta diseñado para ser utilizado en o dentro de vehículos recreativos y/o botes.
- Este Horno para Patio está certificado para su uso seguro en los Estados Unidos de América y/o Canadá solamente. No lo modifique para su uso en cualquier otro lugar. Una modifcación resultará en riesgo de seguridad.

Símbolos de Seguridad

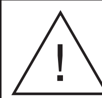
Los símbolos y recuadros que se muestran a continuación explican lo que cada título significa. Lea y siga todas las indicaciones en el manual.



PELIGRO



PELIGRO: Indica una situación de peligro inminente la cual, si no es evitada resultaráen muerte o una lesión seria.



ADVERTENCIA



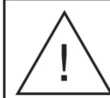
ADVERTENCIA: Esté alerta a la posibilidad de una lesión corporal seria si no se siguen las instrucciones. Asgúrese de leer cuidadosamente y de seguir todos los mensajes.



PRECAUCIÓN



PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa en la cual, si no es evitada, podría causar lesiones menores ó moderadas.



ADVERTENCIA DE LA PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA



ADVERTENCIA: Este produto contiene químicos los cuales son reconocidos por el estado de California como cancerígenos y causantes de defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. (La ley de California requiere que ésta advertencia sea proporcionada a los consumidores de California.) Por mas informacion: www.watts.com/prop65



TABLA DE CONTENIDO



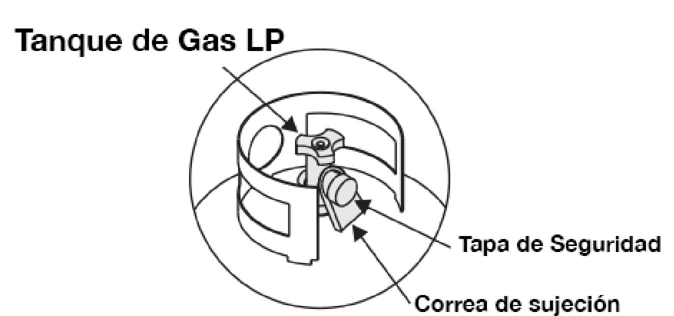
PELIGRO



- NUNCA almacene un cilindro extra de gas LP debajo o cerca de el electrodoméstico o en un área cerrada.
- Nunca llene un cilindro mas del 80%.
- Si la información en los dos puntos anteriores no es aplicada con exactitud, podría ocurrir un fuego causante de lesiones serias.
- Un cilindro demasiado lleno o almacenado inapropiadamente es un riesgo debido a la posible fuga de gas de la válvula de sefuridad. Esto podría causar un fuego intenso con el riesgo de daño a la propiead, lesiones serias y hasta la muerte.
- SI usted observa, huele o escucha una fuga de gas, inmediatamente aléjese del cilindro LP y del electrodoméstico y llame al departamento de bomberos.

Transporte, almacenamiento y substitución de un tanque de gas LP

- Apague todas las perillas de control y válvula de gas LP. Gire la tuerca de unión en dirección contraria al reloj manualmente -no utilice herramientas para desconectarla. Levante el cable del gas LP hacia



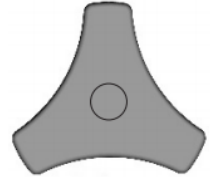
  arriba de el collar del tanque, luego levante el tanque hacia arriba. Instale la tapa de seguridad a la válvula del tanque. SIempre utilice la tapa y el amarre incluidos con la válvula.

Al no utilizar la tapa de seguridad como se indica podría resultar en lesiones personales serias y/o daños a la propiedad.

- Un tanque de gas LP desconectado y en almacenamiento o el cual está siendo transportado deberátener la tapa de seguridad instalada (como se muestra). No almacene un tanque de gas LP en espacios cerrados como lo son un garage, porche, patio cubierto, cochera u otro edificio. Nunca deje un tanque de gas LP dentro de un vehículo el cual pueda sobre calentarse con el sol.
- No almacene un tanque de gas LP en un área en la cual jueguen o tengan acceso niños.

Tanque Lp

• El tanque LP utilizado con su Horno para Patio deberá cumplir con los siguientes requisitos:



- Los tanques de gas LP deberán ser construidos y marcados de acuerdo con las especificaciones para Tanques de gas LP del Departamento de Transporte (DOT) de los Estados Unidos, o para Canadá, CAN/CSA-B339, tanques, esferas y tubos para el transporte de productos peligrosos. Transporte Canadá (TC). Ver collar de Tanque de Gas LP para la fabricación.
- La válvula de un tanque de gas LP deberá tener:
- Salida tipo 1 compatible con el regulador o el Horno para Patio.
- Válvula de seguridad.
- Dispositivo de Protección de Sobre Llenado listado en UL (OPD). Esta opcion de seguridad OPD puede ser identificada por un una manivela triangular única. Utilice sólo tanques de gas LP equipados con éste tipo de válvula.
- El tanque de gas LP deberá estar listo para una extracción de vapor e incluir el collar de protección de la válvula del tanque. Siempre mantenga los Tanques de gas LP en una posición vertical durante su uso, transportación o almacenamiento asi como también para la extracción de vapor.



LP (Gas Licuado de Petróleo)

- El gas LP es no tóxico, inodoro e incoloro cuando es producido.
- Para su seguridad, al gas LP se le ha dado un olor (similar al repollo podrido) para que pueda ser identificado.
- El gas LP es altamente flamable y podría encend-



erse inesperadamente al ser mezclado con aire.

Llenado de Tanques de Gas LP

- Utilice sólo distribuidores autorizados.
- El distribuidor de gas LP deberá depurar tanques nuevos antes de llenarlos.
- El distribuidor NUNCA debrá llenar un Tanque de Gas LP en mas de un 80% del volúmen total del tanque. El volumen del gas propano en un tanque será variable dependiendo de la temperatura.
- Un regulador con escarcha indica exceso de gas. Inmediatamente cierre la válvula del tanque de gas LP y llame a su distribuidor local de gas LP para asistencia.
- No libere gas de propano líquido (LP) a la atmósfera. Esta es una actividad muy peligrosa.
- To remove gas from LP Tank, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under “Gas Companies” for nearest certified LP dealers.

Intercambio de Tanque de Gas LP

• Muchos distribuidores de Hornos para Patio ofrecen la opción de reemplazar su tamque vacío de gas LP por medio de un servicio de intercambio. Recurra solo a compañías de intercambio con buena reputación, que inspeccionen, llenen con precisión, prueben y certifiquen sus tanques. Sólo intercambie su tanque por uno equipado con seguridad OPD como se describe en la sección “Tanque de Gas LP” en éste manual, página 5.
• Siempre mantenga los tanques nuevos o de intercambio en posición vertical durante su uso, transporte o almacenamiento.
• Revise que no existan fugas en tanques nuevos o de intercambio ANTES de conectarlo al Horno para Patio.
• Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro no se estétuilizando. Sólo instale el tipo de tapa que le sea proporcionado con la valvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones podrían resultar en una fuga de propano.

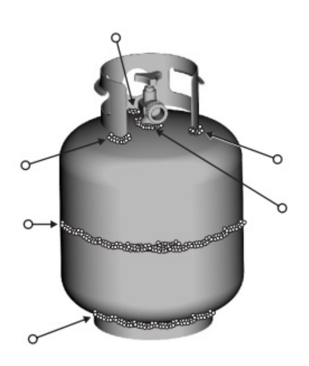
Prueba contra Fugas para Tanques de Gas LP para su Seguridad

- La prueba contra fugas deberá ser llevada a cabo cada vez que un tanque de gas LP sea intercambiado o re-llenado.
- No fume durante una prubea de fugas.
- No tuilice una flama para revisar fugas de gas.
- El horno deberá ser probado contra fugas en el exterior, en un área ventilada y lejos de fuentes de encendido tales como electrodomesticos que utilicen gas o electricidad para encender.
  Durante una prieba de fugas, mantenga el horno alejado de flamas o chispas.
- Utilice una brocha limpia y jabon y agua en las partes que se muestran en lel esquema de abajo. Las burbujas indican una fuga de gas.


ADVERTENCIA


Si aparecen burbujas crecientes, no utilice o mueva el tanque de gas LP. Contacte a un proveedor de gas LP o al departamento de bomberos!

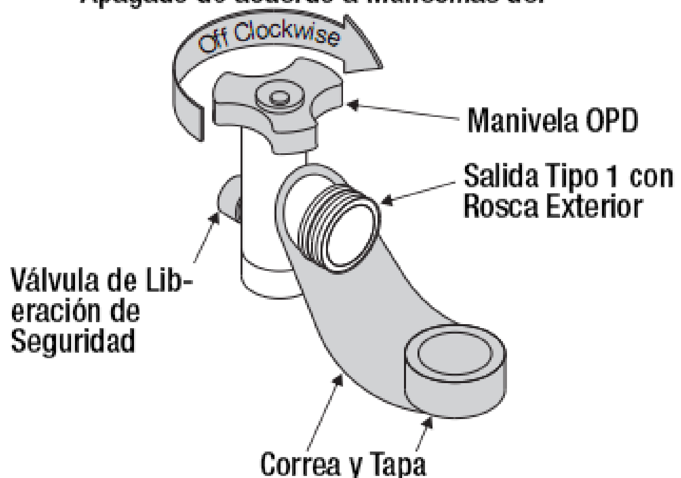
No utilice agentes limpiadores del hogar. Podría causar daños a la válvula/manguera/regulador de gas.

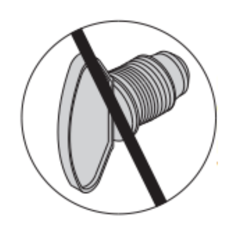


Cómo Conectar el Regulador al Tanque de Gas LP

1. El tanque de gas LP deberá estar conectado apropiadamente al Horno para Patio. (Refiérase a la sección de ensamblaje página 14).
2. Gire todas las perillas de control a la posicion de apagado u OFF.
3. Cierre el tanque de gas LP girando la manivela de OPD de acuerdo a las manecillas del reloj.
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.



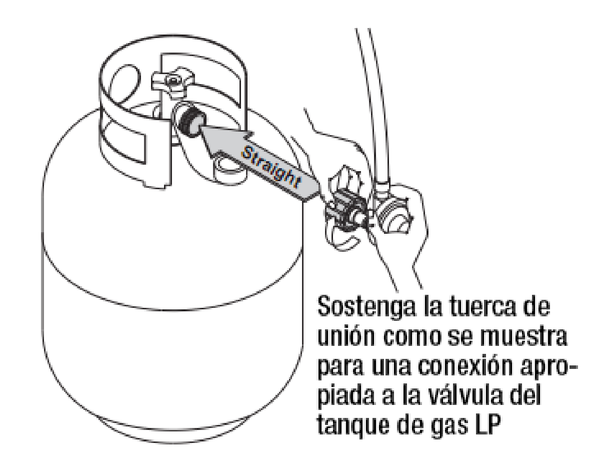




No inserte un tapón para transporte POL (pieza de plástico con roscas externas) en la salida Tipo 1 de la válvula del tanque. Se anulará la opción de liberación de seguridad de la válvula.

5. Sostenga el regulador e insterte la boquilla en la válvula del tanque de gas LP.
Apriete con su mano la tuerca de union, sosteniendo el regulador en línea recta con la válvula del tanque para no estropear la conexion.





6. Gire la tuerca de unión de acuerdo a las manecillas del reloj y apriete hasta que se detenga completamente. El regulador se sellará en la opción de retención de retroceso de la válvula, resultando en un poco de resistencia. Se requiere de una media o tres cuartos de vuelta adicional para completar la conexión. **Apriete manualmente solamente - no utilice herramientas.**

NOTA:
SI no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. SI aún no logra terminarla, no utilice el regulador!



PELIGRO



- No inserte ninguna herramienta u objeto extraño en la salida de la válvula o en la válvula de liberación de seguridad. Podría dañar la válvula y causar una fuga de gas. Una fuga de gas propano podría resultar en una explosión, fuego, lesiones personales severas y hasta la muerte.
- SI se detecta una fuga en cualquier momento, DETÉNGASE y llame al departamento de bomberos.
- SI no puede detener una fuga de gas, inmediatamente cierre la válvula del tanque y llame a su proveedor de gas o a el departamento de bomberos.



ADVERTENCIA



- Nunca intente conectar éste Horno para Patio a el sistema de gas LP de un remolque de acampar o a una casa rodante.
- No utilice el Horno para Patio hasta que sea probado contra fugas.

Llame al (435) 252-3030 para ordenar partes de reemplazo idénticas.

Válvula de Prueba de Fugas, Manguera y Regulador

1. Gire todas las perillas de control a OFF.
2. Asgúrese de que el reguiador esté muy bien conectado y ajustado al tanque de gas LP.
3. Habra completamente la válvula del tanque de gas LP girando la manivela OPD contrario a las manecillas del reloj. Si escucha un sonido apague el gas de inmediato. Indica una fuga en la conexion. Arregle fugas antes de proseguir obteniendo partes de reemplazo llamando al (435) 252-3030.
4. Aplique solución jabonosa con una brocha como se describe en la página 6 en áreas donde las burbujas se muestran an la ilustración de abajo:



5. SI aparecen burbujas crecientes, cierre la válvula del tanque de gas LP inmediatamente y apriete las conexiones. SI no le es posible detener las fugas, llame al (435) 252-3030 para ordenar partes de reemplazo.
6. Siempre cierre la válvula del tanque de gas LP después de llevar a cabo una prueba contra fugas girando la manivela de acuerdo a las manecillas del reloj.

Tips de Seguridad

1. Antes de abrir la válvula del tanque de gas LP, revise que la tuerca de unión este bien apretada.
2. Cuando el Horno para Patio no esta en uso cierre la perilla de control y la válvula del cilindro de gas LP.
3. Nunca mueva el Horno para Patio cuando esté caliente o en operación.
4. Utilice utensilios especiales para cocinar en exteriores asi como también guantes para evitar quemaduras y salpicaduras.
5. El peso máximo que soporta la repisa de lado es de 10 libras.
6. Limpie el Horno para Patio seguido, preferentemente después de cada uso. SI se utiliza una brocha para limpiar el horno, asegurese de que no queden cerdas sueltas en las superficies antes de volver a utilizar el horno.
7. SI nota que grasa o cualquier otro material caliente gotea del Horno para Patio hacia la válvula, manguera o regulador, cierre el gas de inmediato. Determine la causa, corríjala, y despés limpie e inspeccione la válvula, manguera y regulador, antes de continuar. Lleve a cabo una prueba de fugas.
8. Mantenga las aberturas del cilindro libres de desperdicios.
9. El regulador podria hacer sonidos durante su operación. Esto no afecta el uso del horno.
10. Si usted tiene un problema con el Horno para Patio consulte la pagina de solución de problemas, página 23.
11. SI el regulador se congela, apague el Horno para PAtio y la válvula del cilindro inmediatamente. Esto indica un problema con el cilindro. Si aparece escarcha, el regulador no deberá ser utilizado en cualquier producto. Regreselo de inmediato al proveedor.



Apague los controles, fuente de gas y el tanque cuando no estén en uso.

 **CUIDADO** 

Si NO enciende dentro de 5 segundos, apague los controles de quemador por 5 segundos y repita el procedimiento de encendido. Si el quemador no enciende con la válvula abierta, el gas continuará fluyendo por el quemador y podria accidentalmente encenderse con riesgos de lesiones.

Enendido con Fósforos

No se recargque en el Horno para Patio mientras lo enciende.

1. Coloque el fósforo en el sostendero de fósforos (colgando del panel lateral o plancha). Encienda el fósforo, luego el quemador colocando el fósforo a la derecha o izquierda de la plancha.
2. Presione y gire la perilla del quemador hacia la posición HI (alto), dependiendo de el orificio de encendido con fósforo seleccionado. Asegúrese de que el quemador se encienda y permanezca encendido.

Revisión de Flama de Quemador

- Encienda el quemador, gire la perilla de Hi a LOW. Debe observar una flama mas pequeña en la posición de LOW que en HI. Lleve a cabo una revisión de quemador en el quemador de al lado también. Siempre revise la flama antes de cada uso. Si sólo puede apreciar una flama baja, consulte la sección de “Caída repentina o flama baja”, página 23.

Apagado del Horno

- Gire la perilla a la posición de OFF. Clerre el cilindro de gas LP girando la manivela de acuerdo a las manecillas del reloj hasta que se detengan por completo.

Revisión de Encendedor

- Cierre el cilindro de gas LP. Presione y mantenga presionado en botton de encendido. Deberá escuchar un clic y ver una chispa entre cada electrodo y cada quemador. Consulte la sección de Solución de Problemas si no escucha un click y observa una chispa.

Revisión de Válvula

- Importante: Asegúrese de que el cilindro de gas LP esté cerrado antes de revisar la válvula. Las perillas se bloquean en la posición de OFF. Para revisar la válvula, primero presione la perilla y suéltela. La perilla deberá botarse a su posición original. SI no lo hace, reemplace el ensamblado de la válvula antes de utilizar el Horno para Patio. Gire la perilla a la posición de LOW y después de nuevo a OFF. La válvula deberá girar sin problema.

Revisión de Manguera

- Antes de cada uso, revise por cortaduras o desgaste de las mangueras. Reemplace las mangueras dañadas antes de utilizar el Horno para Patio. Utilice sólo reemplazos idéticos de las partes de la válvula, mangueras y regulador como se especifica en la Lista de Partes, página 63.

Limpieza General del Horno.

- No confunda la acumulación de residuos negros o cafés de grasa y humo, con pintura. Los interiores de los hornos de gas no son pintados en la fábrica (y nunca deberán ser pintados). Aplique una solución fuerte de detergente y agua, o utilice un limpiador de hornos con un cepillo en el interior de la tapa del horno y la parte inferior del mismo. Enjuague y deje que se seque completamente al aire libre. No aplique solución caústica en superficies con pintura del horno o plancha.
- Partes de plástico: Lave con agua jabonosa tibia, y seque con una un trapo o toalla. No utilice Citrisol, limpiadores abrasivos, desengrasantes o un limpiador de hornos concentrado en partes plásticas. Podría causar daño o fallo de dichas partes.
- Superficies pintadas: Lave con detergente suave o limpiador no abrasivo y agua tibia y jabonosa. Seque con un trapo o toalla.
- Superficies de acero inoxidable: Para mantener su Horno para Patio con una apariencia de alta calidad, lave con detergente suave y agua tibia y jabonosa. Seque con un trapo o toalla después de cada uso.
- Depósitos de grasa podrían requerir el uso de fibras para limpiar plasticos. Utilice sólo en direción de el terminado cepillado para evitar daños. No utilice la fibra en areas con gráficos.
- Limpie la piedra para cocinar con un cepillo. SI lo desea, utilice agua tibia. NUNCA utilice jabón pues podría penetrar la piedra y dejar sabor a jabón en la comida.



Almacenamiento de su Horno para Patio

- Limpie la piedra para cocinar.
- Almacene en un lugar seco.
- Cuando un cilindro de gas LP esté conectado a un Horno para Patio, almacene al aire libre en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra el Horno para PAtio si es almacenado al aire libre. Elija de una variedad de cubiertas ofrecidas por Blackstone.
- ALmacene el Horno para Patio SÓLO si el cilindro de gas LP está apagado y desconectado, removido del horno y almacenado al aire libre.
- Cuando remueva el Horno para Patio del lugar de almacenamiento, siga las Instrucciones de Limpiado de Quemadores presentadas abajo antes de prender la parrilla.

Limpieza de Quemadores

Siga éstas instrucciones para limpiar y/o reemplazar partes del ensamblado dd quemadores, ó si tiene problemas al encender el Horno para Aptio.

1. CIerre el gas del cilindro LP con la perilla de control.
2. Remueva la cubierta posterior (Parte 10 en lista de Partes).
3. Remueva el Sello de Calor y la cubierta de aluminio, la piedra y el panel rotador.
4. Remueva el electrodo del quemador.
   NOTA: El método utilizado para remover dependerá de la configuración del quemador.
5. Cuidadosamente levante el quemador hacia arriba y lejos de las aberturas de la válvula. Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador.Utilice la que mas se le facilite. (A) Doble un cable firme (alambre de gancho para ropa funciona muy bien) hasta formar un gancho pequeño. Pase el gancho por el tubo del quemador varias veces. (B) Utilice un cepillo para botellas angosto con un mango flexible (no utilice cepillos de acero). Pase el cepillo por el tubo del quemador varuias veces. (C) Utilice lentes protectores: utilice una manguera para forzar aire en el tubo del quemador, saliendo por los puertos del quemador. Revise cada puerto para segurarse de que el aire sale de cada orificio.
6. Limpie toda la superficie externa del quemador con un cepillo de fierro o alambre para remover cualquier residuo de comida y suciedad.
7. Limpie los puertos bloqueados con un alambre rigido, por ejemplo un clip para papel.
8. Revise que el quemador no tenga daños. Debido al desgaste normal, algunos orificios podrían agrandarse. Si encuentra alguna quebradura grande u orificios, reemplace el qumador.
   MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador deberán reconectar las aberturas de la válvula.
9. Coloque el electrodo al quemador.
10. Cuidadosamente reemplace los quemadores.
11. Sujete los quemadores a los soportes del fogón.
12. Reposicione los tubos de arrastre y sujetelos al quemador.

Seguridad de Alimentos

La seguridad de alimentos es una parte muy importante para poder disfrutar de la cocina al aire libre. Para mantener los alimentos seguros, lejos de bacterias dañinas, siga éstos 4 pasos basicos:

Limpie: Lávese las manos, utensilios y superficies con agua jabonosa caliente antes y después de manejar carne y pollo crudos.

Separe: Separe las carnes crudas y el pollo de comida lista para comerse para evitar la contaminación de la misma. Utilice un plato limpio y utensilios limpios para remover alimentos cocinados.

Cocine: COcine la carne y el pollo completamente para matar las bacterias. Utilice un termómetro para segurarse de que la temperatura interna sea la apropiada.

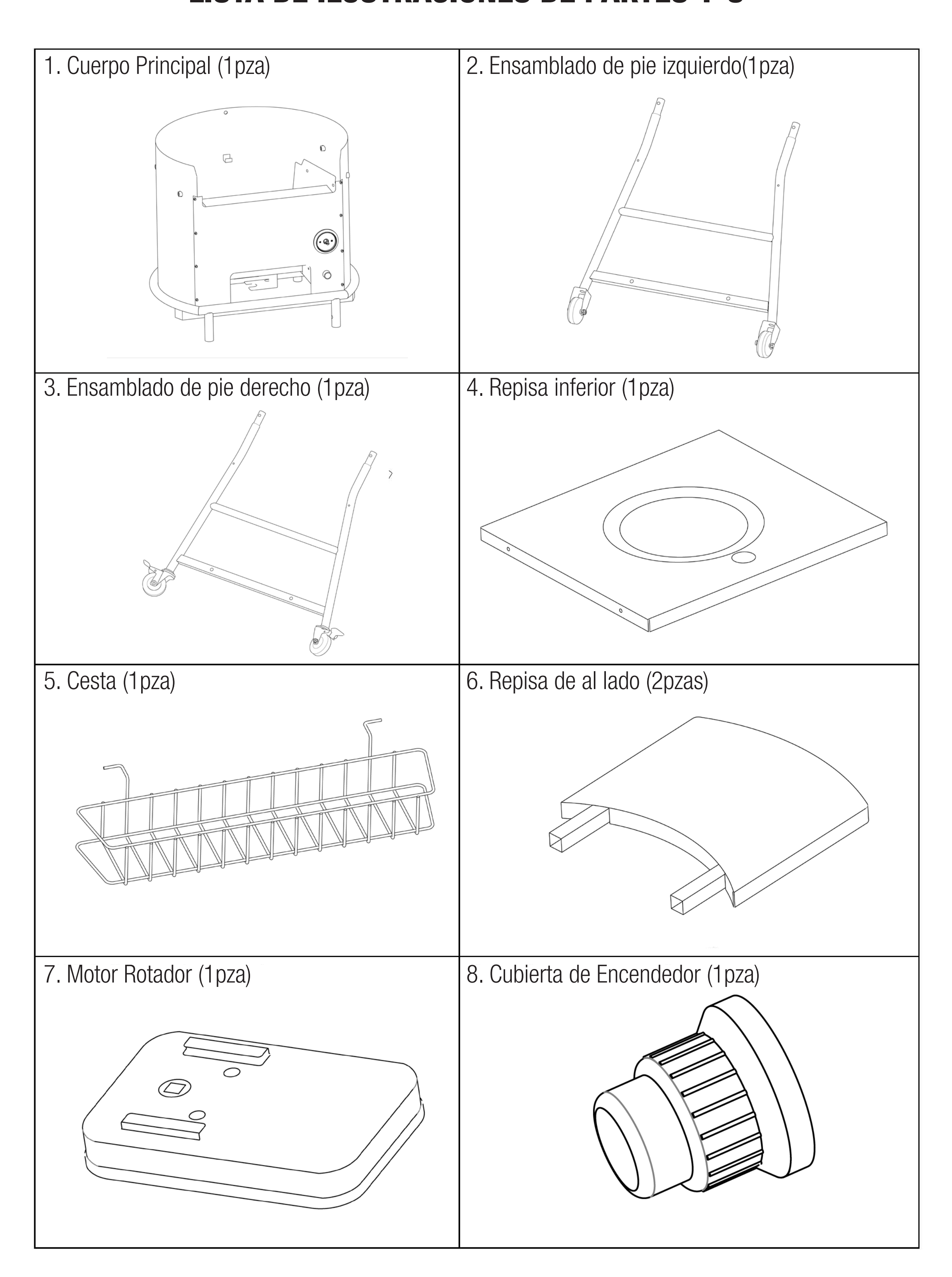
Enfríe: Refrigere los alimentos preparados y sobras lo mas pronto posible. Para mas información visite La Asociación Canadiense para la Educación sobre el COnsumo de Alimentos Seguros (the Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education) en www.befood safe.ca.

Cómo Saber Si la Carne está Totalmente Cocinada:

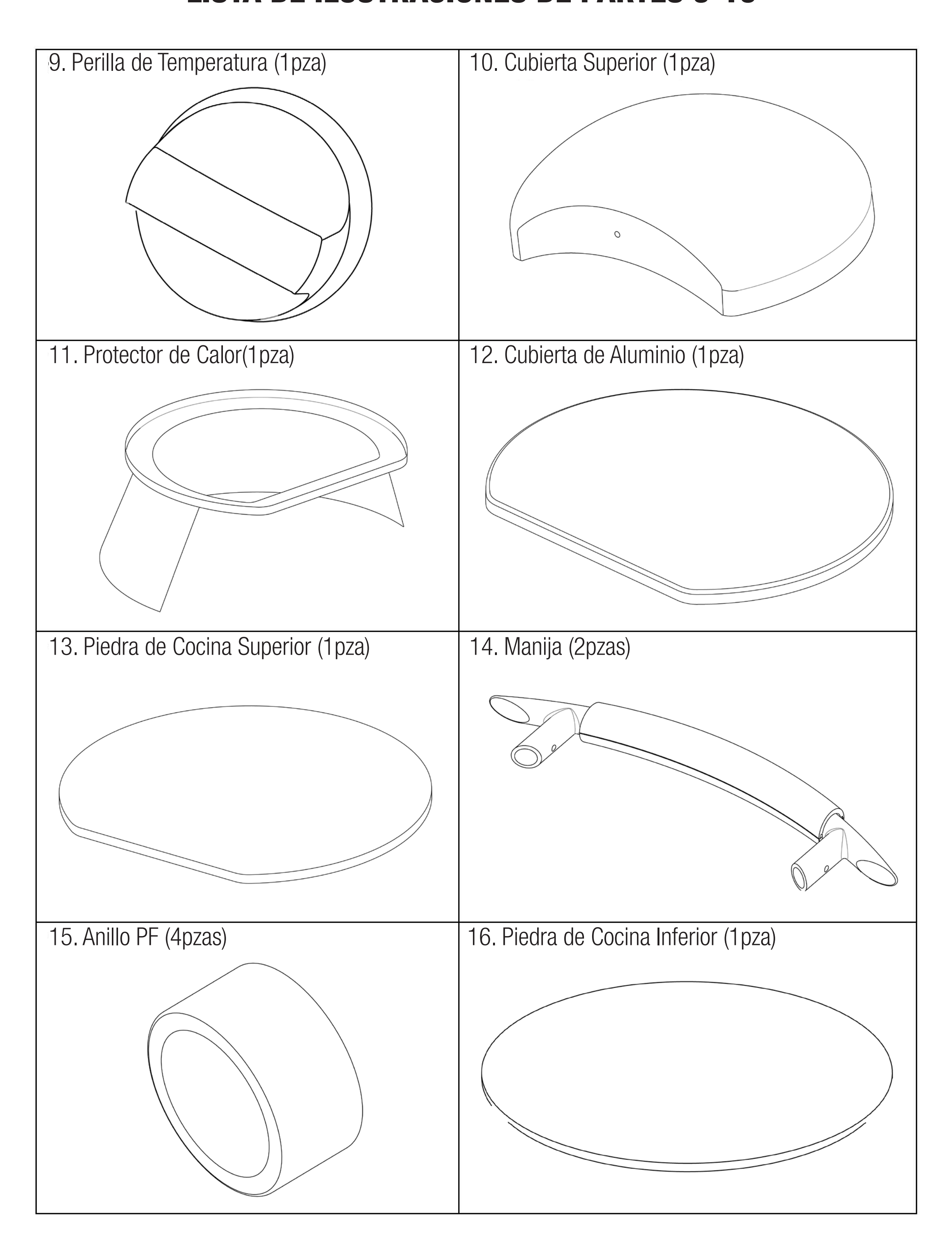
- La carne y el pollo cocinados en una parrilla u horno a menudo se doran muy rápidamente en su exterior. Utilice un termómetro para carne para asegurarse de que la temperatura interna ha alcanzado un nivel seguro, y haga un corte en los alimentos para aseguarse de que estén bien cocidos.
- El pollo debe de alcanzar una temperatura interna de 165° F/74°C. Los jugos deben de ser claros y la carne no debe de estar rosada.
- Las hamburguesas de cualquier carne molida o pollo deben alcanzar una tenperatura interna de 160° F/71°C; bistecs, chuletas y rostizados de res, ternera y borrego de160° F/71°C y puerco de 140º.
- Cocine los alimentos completamente.



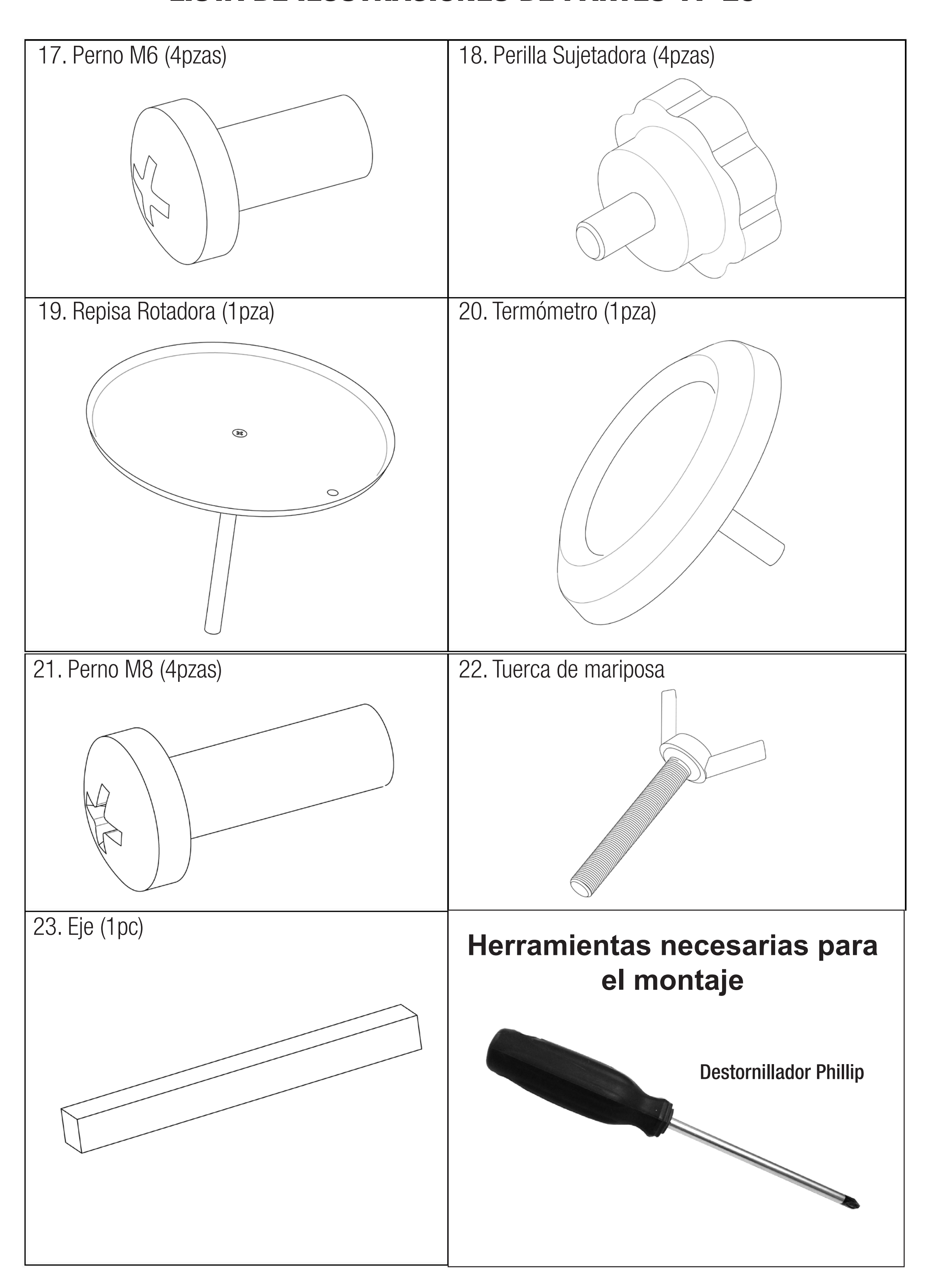
LISTA DE ILUSTRACIONES DE PARTES 1-8



LISTA DE ILUSTRACIONES DE PARTES 9-16



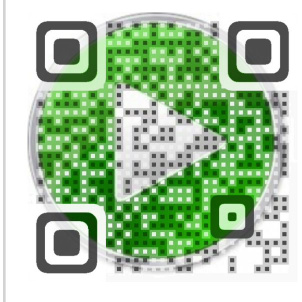
LISTA DE ILUSTRACIONES DE PARTES 17-20



ADVERTENCIA: El fabricante ha hecho todos los esfuerzos posibles para eliminar extremos afilados. Sin embargo, usted deberá manejar todos los componentes con cuidado para evitar lesiones accidentales. Herramientas requeridas: La única herramienta requerida es un Desarmador Phillips para un ensamblado mínimo en la cubierta y las manijas del cuerpo principal.

ENSAMBLADO:

Por favor lea las instrucciones cuidadosamente antes de proceder. Encuentre un área grande y limpia para ensamblar su Horno para Patio.Por favor refiérase a la lista de partes y el diagrama de ensamblaje según sea necesario. El ensamblaje del Horno para Patio incluye grandes componentes, por consiguiente, se aconseja que sea llevado a cabo por dos personas.



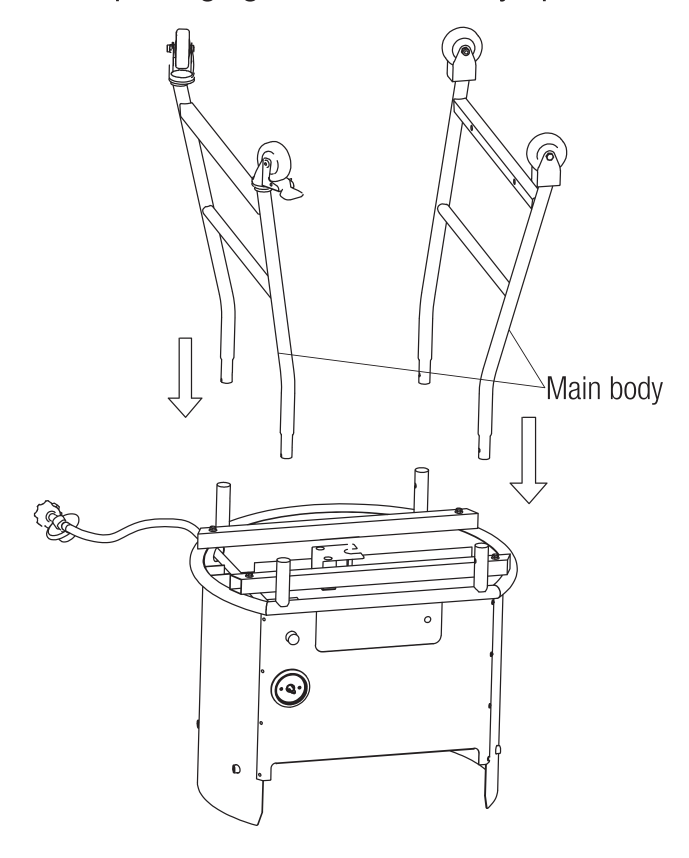
VIDEO DE ENSAMBLADO

Observe a un BLACKSTONE Tailgater de verdad ensamblando el horno. Utilice una aplicación de lectura de código QR para escanear el código QR de la izquierda. Será llevado a la página fuente del Tailgater.

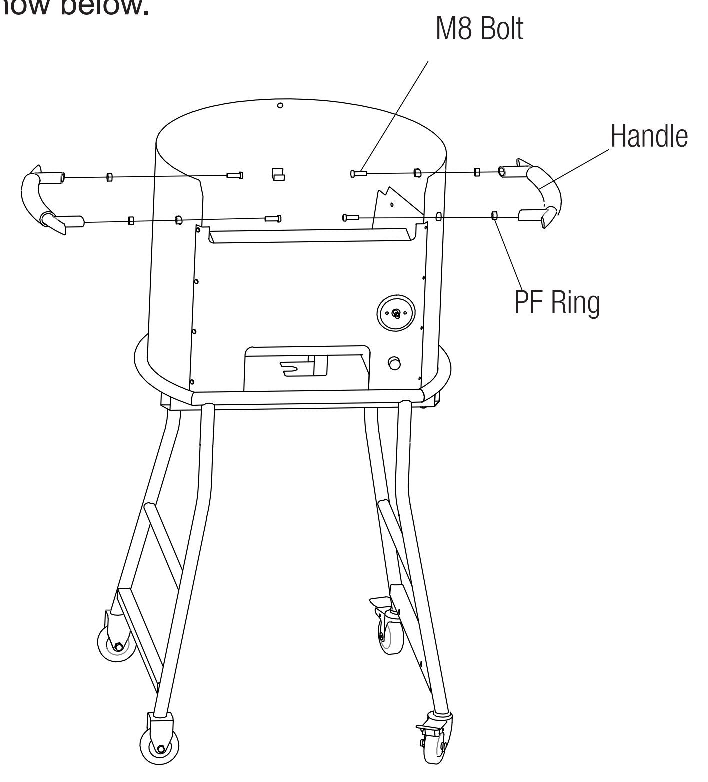
También puede visitar la página en
www.blackstoneproducts.com/patio-oven

Step 1

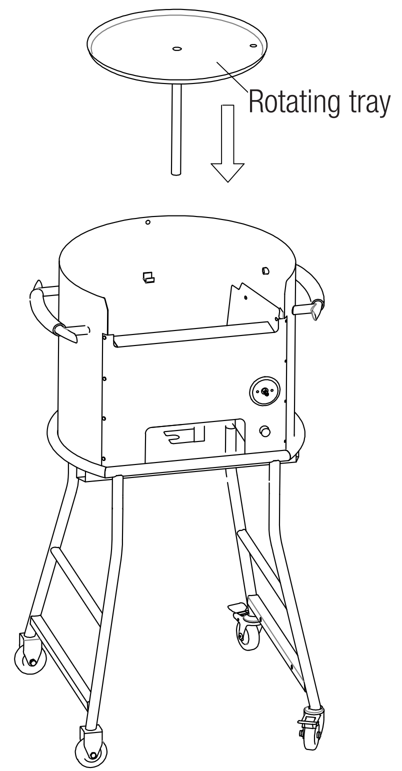
Remove main body and feet from packaging. Place main body upside down. Insert feet assembly.



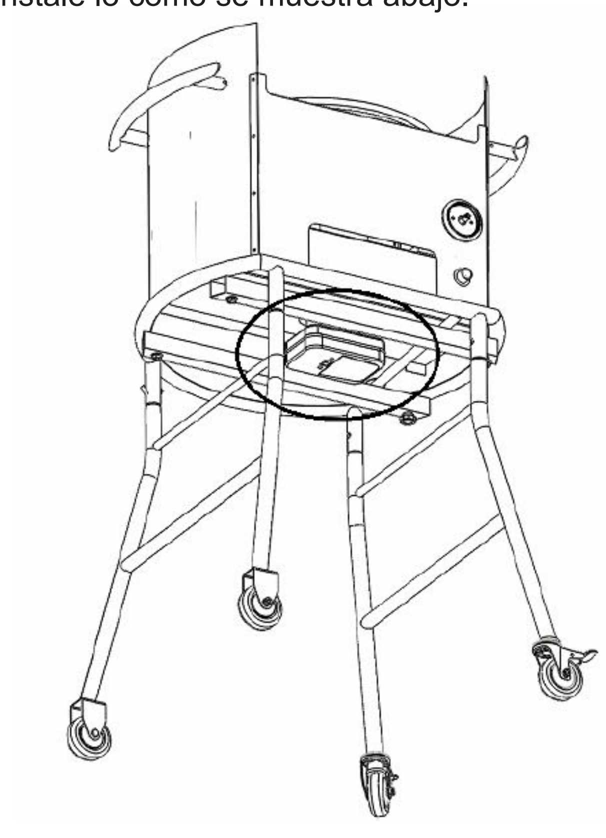
Step 2
Flip the assembled body on to the legs.
Assemble the handles as show below.

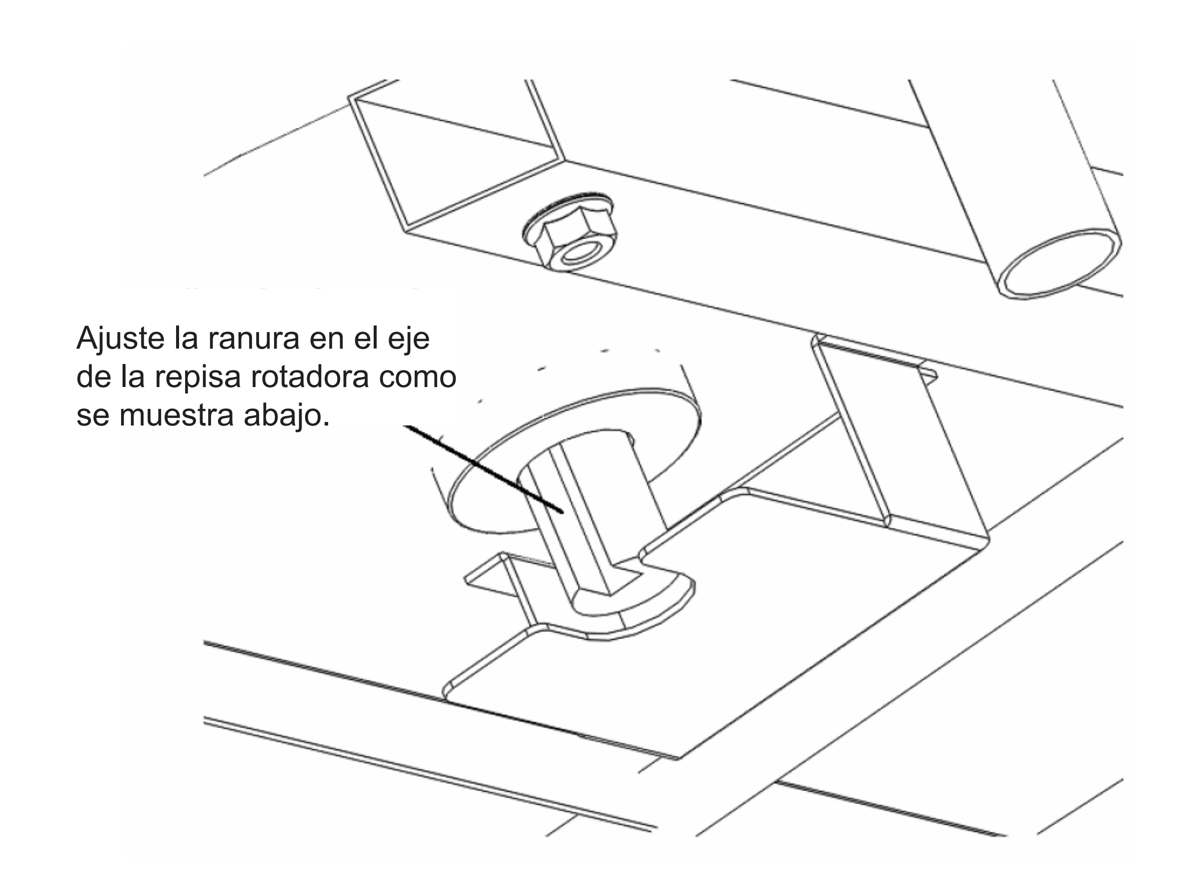


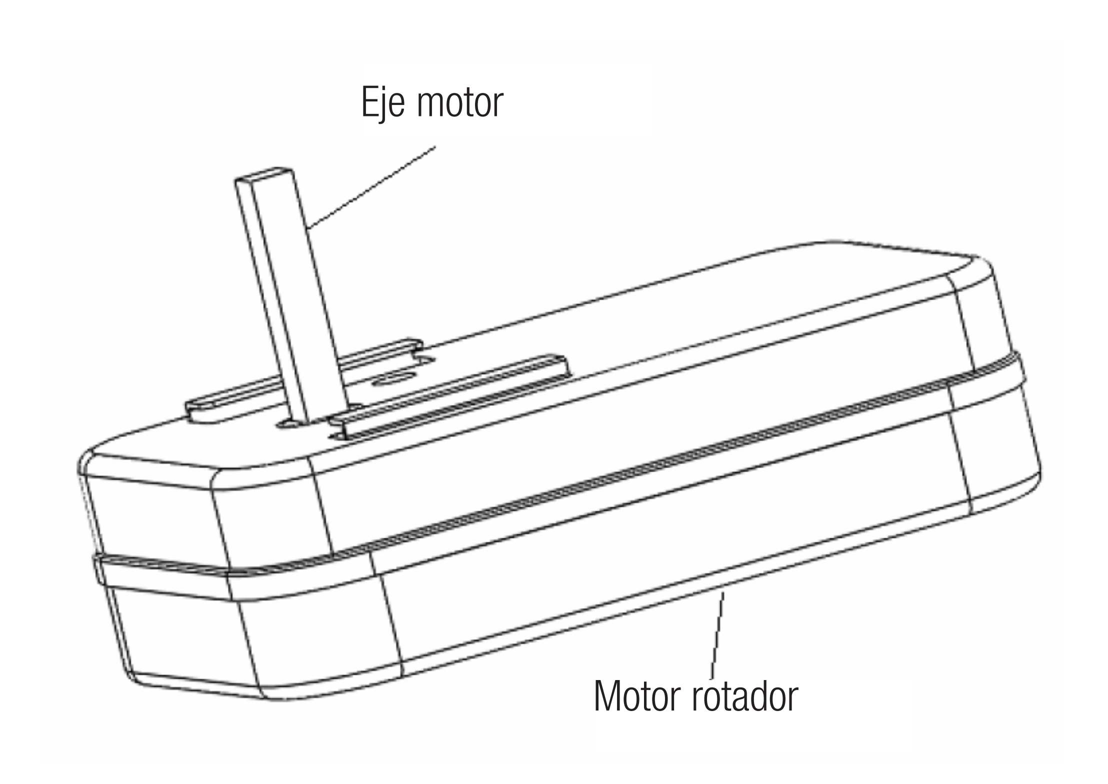
Step 3
Lower the rotating tray down into the oven. The table shaft will fit into the colar located in the center of the main body.



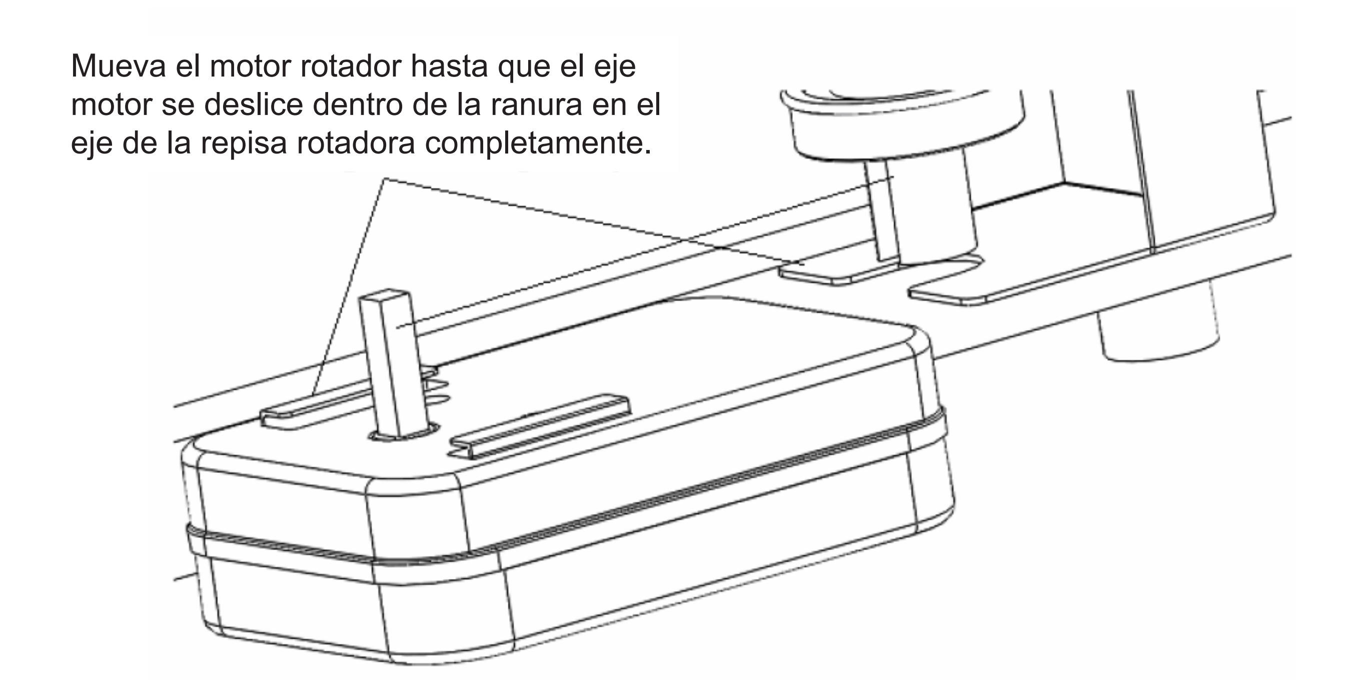
Paso 3
Extraiga el motor rotador e instale lo como se muestra abajo.





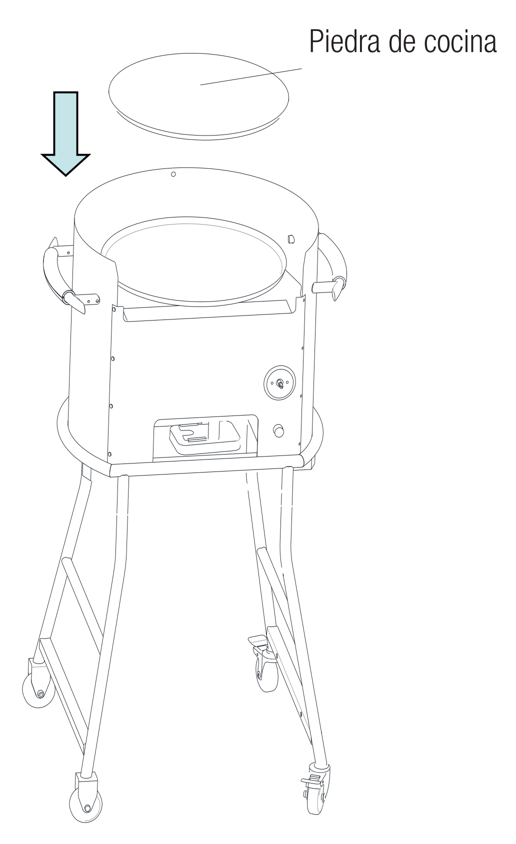


Mueva el motor rotador hasta que el eje motor se deslice dentro de la ranura en el eje de la repisa rotadora completamente.

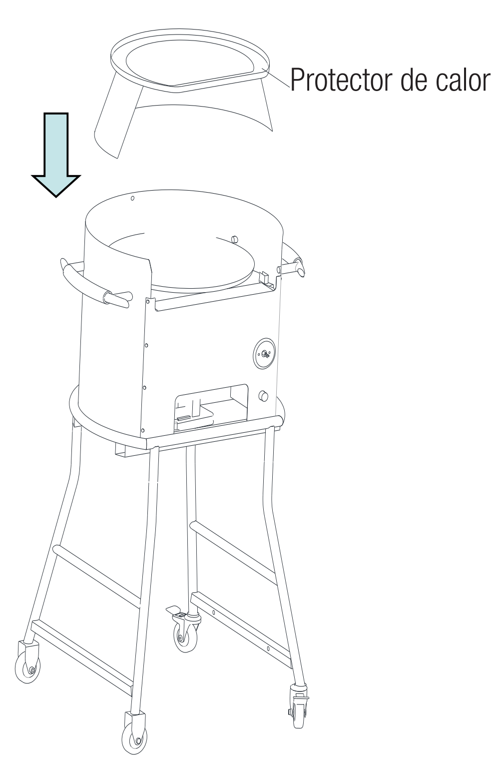


BLACKSTONE®

Paso 4
Extraiga la piedra de cocina y colóquela en la repisa rotadora.

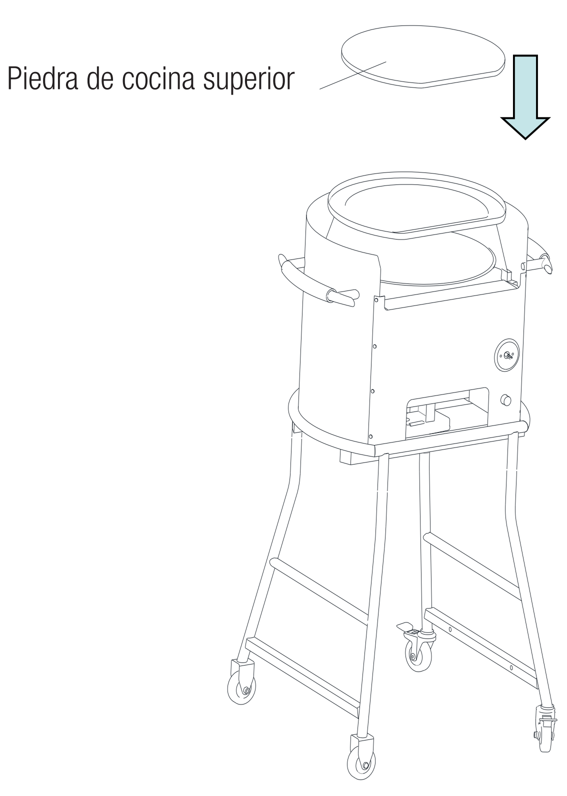


Paso 5
Inserte el protector de calor en el cuerpo principal como se muestra abajo.
NOTA: Es importante que el protector de calor esté alineado correctamente.



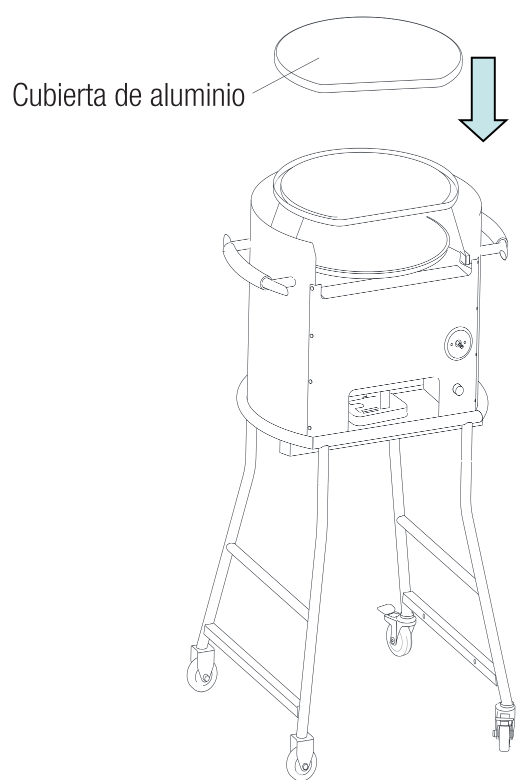
Paso 6

Coloque la piedra de cocina superior en la parte posterior del protector de calor.

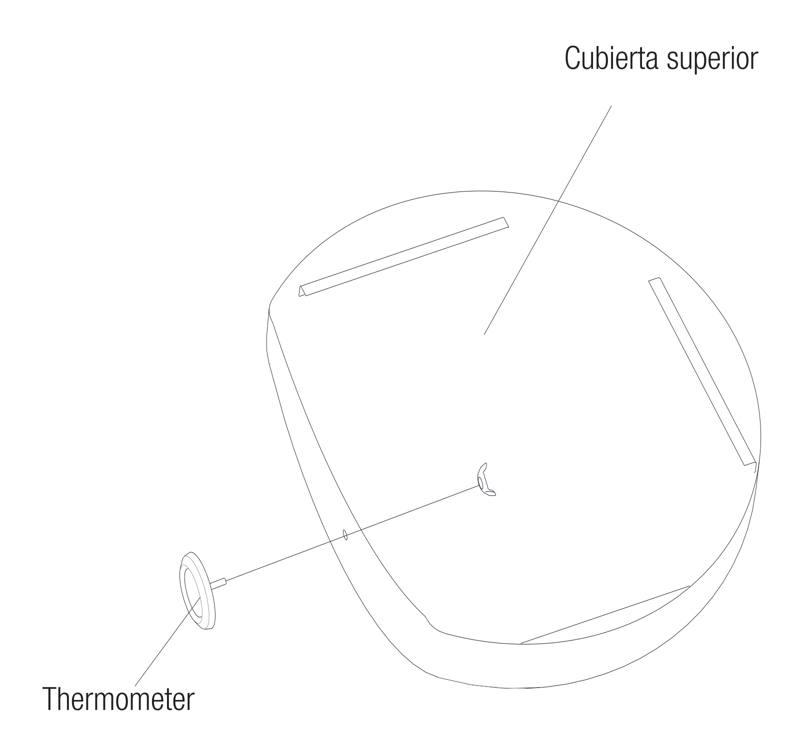


Paso 7

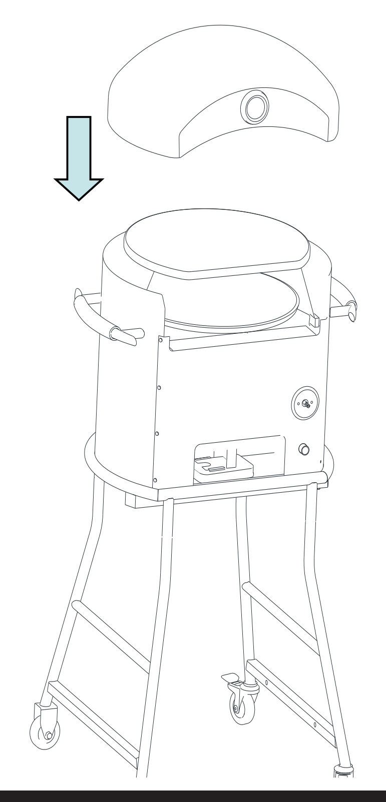
Extraiga la cubierta de aluminio y colóquela sobre el protector de calor (cubriendo la piedra de cocina).



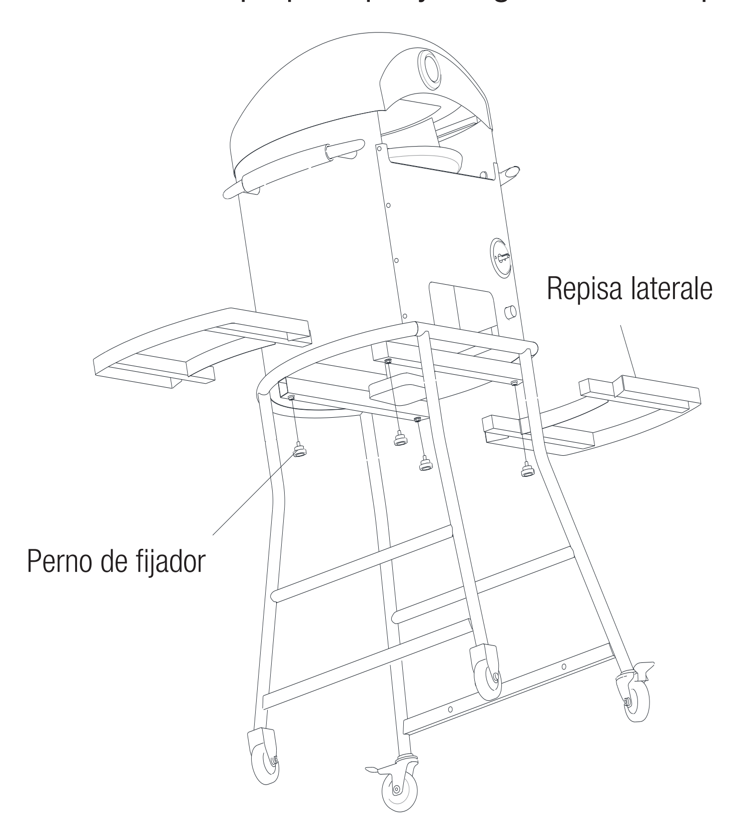
Paso 8
Inserte el termómetro en la cubierta superior como se muestra abajo.



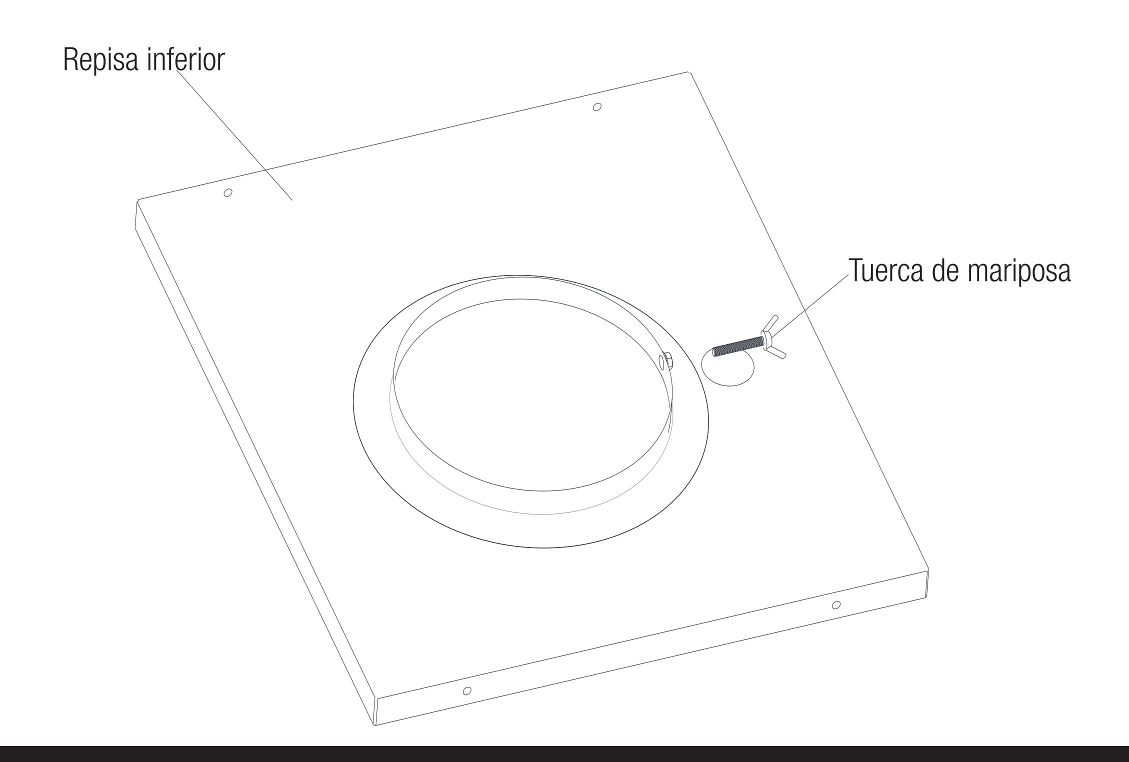
Paso 9
Extraiga la cubierta superior y colóquela sobre el cuerpo principal como se muestra abajo.



Paso 10
Deslice las dos repisas laterales al cuerpo principal y asegúrelas con el perno de fijador.



Paso 11
Extraiga la repisa inferior y asegura con la tuerca de mariposa como se muestra abajo.



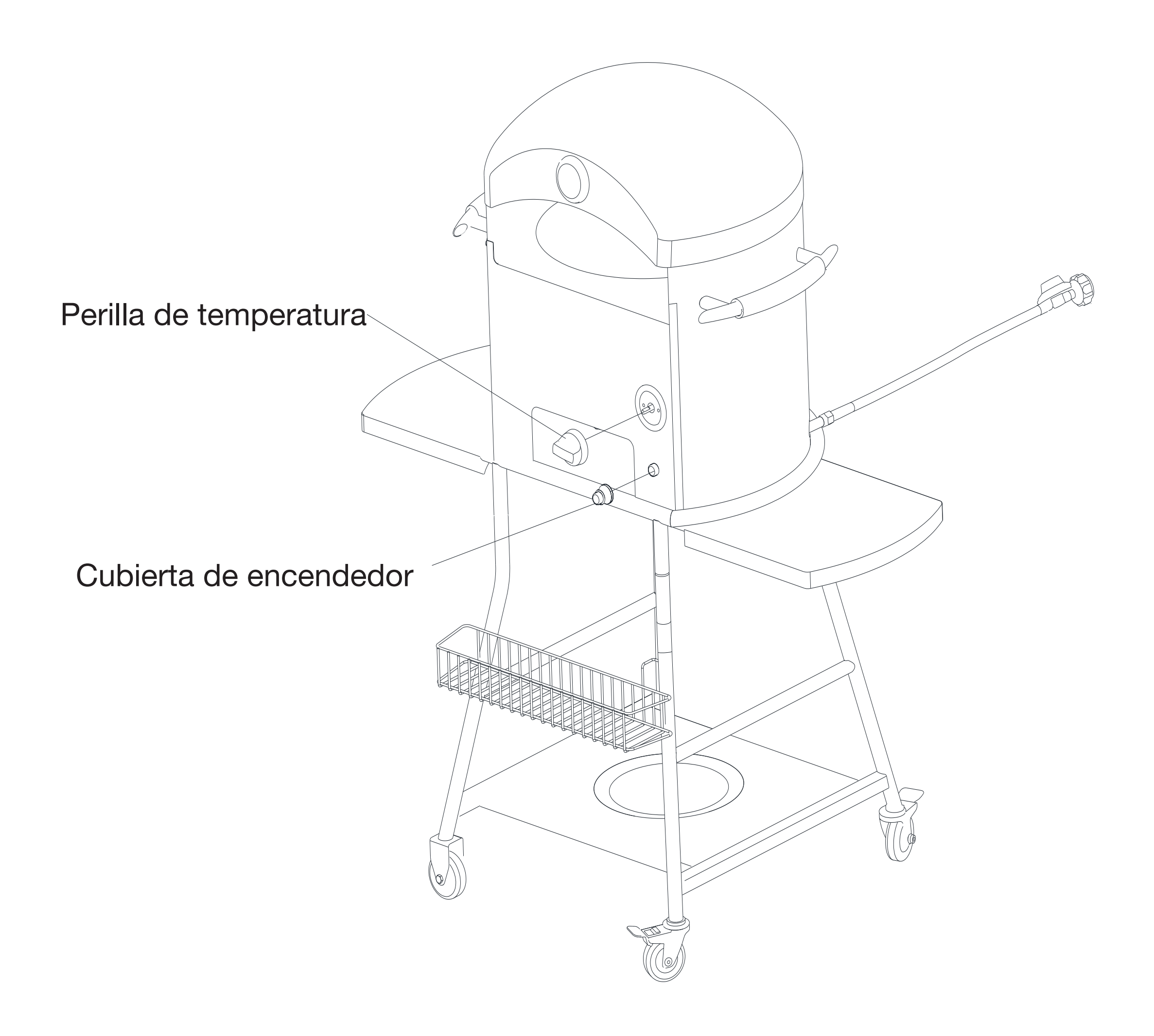


Paso 12
Extraiga el cesto y colóquelo en el ensemblado de pies como se muestra abajo.



Paso 13

Extraiga la cubierta de encendedor y la perilla de temperatura. Asegure los como se muestra abajo.



CÓMO UTILIZAR SU HORNO PARA PATIO

1. Prenda el Horno para Patio en alto y déjelo calentarse. Estará listo cuando el termómetro marque aproximadamente 300ª (entre 5 y 10 minutos).

2. Gire la perilla de la temperatura hasya medium heat y deje que la tenperatura se reduzca a entre 350ª y 400ª(aprox. 5 minutes).

3. Dependiendo del alimento a cocinar, la temperatura óptima para cocinar es de 375°.
   NOTA: tla superficie de la piedra de cocina es más caliente que el aire.

4. El teimpo de cocción para una pizz es de 2 a 4 minutos dependiendo del tamaño y del grosor de la masa. Mas gruesa y densa requiere mas tiempo.

5. Retire la pizza cuando la masa de la orilla ya esté cocinada según se desee, ó cuando ls orillas de la pizza esté doradas.

AJUSTE DE SU HORNO PARA PATIO

NOTA: El tiempo de cocción de su Horno para Patio dependerá en gran medida en la temperatura del exterior y en la elevación.

1. Entre la perilla de control en la parte frontal de la unidad, y la perilla ajustable del regulador, usted puede ajustar el flujo (se recomienda prueba y error), (dependiendo de el tamaño y el tipo de pizza que desea cocinar o del grosor y densidad de sus alimentos).
2. Visite www.blackstoneproducts.com para encontrar excelentes consejos para convertirse en un Experto en Pizzas BLACKSTONE. Mire video tutoriales, lea historias de usuarios, encuentre consejos y tips y recetas favoritas de otros usuarios, y deje su comentario.

   Felicidades por su nuevo Horno para Patio y a Disfrutar!

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Limpie su Horno para Patio regularmente entre usos y especialmente después de largos períodos de almacenamiento.
Asegúrese de que el Horno para PAtio y sus componentes estén lo suficientemente fríos antes de limpiarlos.

- Nunca maneje partes calientes sin protección.
- Para extender el tiempo de duración de su Horno para Patio, le recomendamos que la unidad sea cubierta cuando sea dejada en exterior sin importar la cantidad de tiempo, especialmente durante los meses de invierno.

Mantenimiento de quemadores:
A menudo, la quema de residuos después de cocinar mantendrá el horno limpio. El quemador deberá ser removido y limpiado anualmente o cuando note acumulación de residuos, para asegurarse de que no halla bloqueos (residuos, insectos) en los orificios de los quemadores o los tubos. Utilice un limpiador para tubos para remover obstrucciones. Un cepillo de alambre puede ser utilizado para remover residuos de la superficie del quemador. Al reposicionar el quemador, tenga cuidado de revisar que los tubos del mismo enbonen en las salidas de la válvula.

Pruebas y Almacenamiento:
Se recomiendan revisiones anuales y ajustes de enbones y partes metailcas. Almacene el Horno para PAtio en un lugar fresco y seco. Cubra los quemadores con papel aluminio para prevenir la entrada a insectos u otros residuos e los orificios de los quemadores.Si el Horno para Patio será almacenado al aire libre, el tanque de gas LP deberá ser desconectado y almacenado en el exterior, fuera del alcance de los niños y en un lugar seco y bien ventilado, lejos de cualquier tipo de fuentes de calor o encendido.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
El quemador no prende con el sistema de encendido.	1. Bateria defectuosa. 2. Cilindro de gas LP vacío. 3. Regulador defectuoso. 4. Quemador obstruido. 5. Obstrucciones en mangueras del gas o azabaches. 6. Cable del electrodo suelto o desconectado en el electrodo o unidad de encendido. 7. El electrodo o cable esta dañado, o el boton esta defectuoso.	1. Reemplce la bateria. 2. Reemplace el cilindro por uno lleno 3. Lleve el regulador a revisar o reemplazar. 4. Limpie el quemador. 5. Limpie los azabaches o mangueras. 6. Reconecte el cable. 7. Cambie el electrodo, cable y encendedor.
El quemador no prende con un cerillo.	1. Cilindro de gas LP está vacío. 2. Regulador defectuoso. 3. Quemador obstruido. 4. Obstrucciones en azabaches y mangueras.	1. Reemplace el cilindro. 2. Revise o reemplace el regulador. 3. Limpie el quemador. 4. Limpie azabaches y mangueras.
Fire in burner tube has a low flame or flashback (a hissing or roaring noise may be heard)	1. LP gas cylinder is empty. 2. Obstructions in burner. 3. Obstructions in gas jets or gas hose. 4. Windy conditions.	1. Use larger cylinder. 2. Clean burner. 3. Clean jets and gas hose. 4. Use Patio Oven in a more sheltered position.

North Atlantic Imports LLC
Garantía de 90 Días

North Atlantic Imports LLC, el fabricate, le da una garantía de 90 días en la compra de partes, fabricación y terminados (oxidación).

Será decisión del fabricante si reemplaza o repara cualquiera de las opciones antes mensionadas.

Todas las garantías son limitadas al consumidor original solamente. Esta garantía no cubre ninguna responsabilidad por parte de North Atlantic Imports LLC, sus agentes o empleados, por cualquier daño directo o consecuencial por incumplimiento de granatía.

El consumidor deberá seguir las instrucciones de uso del fabricante.

Bajo ninguna circunstancia sera el fabricante responsable por daños causados por fallas al operar el Horno para Patio adecuadamente.

Es responsabilidad del consumidor el establecer el período de garantía verificando la fecha de la compra original con el recibo original de compra.

Para mas detalles sobre la garantía, lea a continuación:

North Atlantic Imports LLC garantiza al dueño que el producto cubierto por este acuerdo se encuentra libre de defectos en materiales bajo uso normal y el servicio que se pretende si, y solo si, ha sido operado de acuerdo con las instruciones de North Atlantic Imports LLC exclusivamente para uso doméstico, y no para clubs públicos, institucionales o usos comerciales. La obligación de North Atlantic Imports LLC's bajo dicha garantía se limita a reemplazar o reparar, sin costo alguno, cualquier parte o partes que podrían probar, a la satisfacción de North Atlantic Imports LLC, estar defectuosasbajo uso normal doméstico y servicio dentro de los períodos indicados de tiempo a partir de la fecha de compra hasta: a=por 90 dias después de la compra, todas las partes, acabados y fabricación. Si alguna falla conforme a ésta garantía, apareciera durante el tiempo en que la garantía es válida, como se indica anteriormente, el consumidor original deberá dar notificación a North Atlantic Imports LLC de un incumplimiento de garantía dentro del tiempo en que la misma es válida. North Atlantic Imports LLC deberá, con debida notificación y cumplimiento por parte del consumidor original de dichas instrucciones, corregir dicho incumplimiento de garantía reparando o reemplazando las partes o parte defectuosa. Una correxion en la manera decsrita anteriormente constituye un cumplimiento de toda obligación por parte de North Atlantic Imports LLC con respecto a la calidad del producto.

North Atlantic Imports LLC no garantiza éste equipo para cumplir con los requerimientos de cualquier código de seguridad de cualquier estado, municipio o jurisdicción, y el consumidor original asume todo riesgo y responsabilidad resultante de el uso, sin importar si el mismo concuerda con las instrucciones de North Atlantic Imports LLC o no. Ésta garantía no cubre, y tiene la intención de excluir, cualquier responsabilidad por parte de North Atlantic y sus agentes, sirvientes o empleados, ya sea bajo ésta garantía o o por ley por cualquier daño indirecto o consecuencial causados por el incumplimiento de cualquier garantía. El consumidor deberá establecer todos los períodos en que aplica la garantía, verificando la compra original proporcionando el recibo de compra. Ésta garantía no aplicará a éste producto o a cualquier parte del mismo la cual ha sido sujeta a un accidente, negligencia, alteración, abuso o mal uso o la cual ha sido reparada o alterada sin el consentimiento por scrito de North Atlantic, fuera de la fábrica de North Atlantic Imports LLC. North Atlantic Imports LLC no otorga garantía bajo ninguna circunstancia con respecto a accesorios o partes no incluidas en la compra original. Ésta garantía sólo será válida dentro de los límites de los Estados Unidos de América. Ésta garantí otorga al consumidor original derechos específicos, y el consumidor original podría tener otros derechos, los cuales varían dependiendo del Estado.



Estamos aquí para ayudarle!

Para preguntas en relación al Horno para Patio BLACKSTONE, o si necesita partes de repuesto, puede contactarnos al:

Para Ayuda en USA llame al : 435.252.3030 | Para Ayuda en Canadá llame al:

801.656.2041

o Escríbanos a:

support@blackstoneproducts.com

No complace el poder ayudarle con cualquier pregunta con respecto a el reemplazo de partes o su garantía. Nuestro personal de Servicio al Cliente puede ayudarle de Lunes a Viernes de 9:00 am a 5:00 pm Tiempo de la Montaña (Mountain Standard Time). Si los operadores están ocupados o nos llama fuera de las horas de servicio, puede dejarnos un mensaje y le regresaremos la llamada lo mas pronto posible.